



ESPECIFICACION TECNICA		ET PT Rev.1		
CODIGO	MARCA	NOMBRE	CODIGO EAN	Nº CE
CRUSTACEO 10	BARANDICA	LANGOSTINO VANNAMEI Nº0	8424579033504	ES-12.06583/S-CE

	DENOMINACIÓN COMERCIAL:	LANGOSTINO VANNAMEI Nº0, ENTERO, CRUDO, ULTRACONGELADO.	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS MICROBIOLOGICAS FISICOQUIMICA		
	NOMBRE CIENTÍFICO:	<i>(Litopenaeus vannamei)</i>	Deshidratación:	Valor no admitido: Presencia evidente	
	ZONA DE CRIA	HONDURAS	Materias extrañas:	Valor no admitido: Presencia evidente	
	MÉTODO DE PRODUCCIÓN	DE CRIA ACUICULTURA	Melanosis:	Valor no admitido: Presencia evidente	
	MODO DE PRESENTACIÓN Y TRATAMIENTO	ENTERO, CRUDO, ULTRACONGELADO. I.Q.F.	Olor:	Valor no admitido: Agrio	
ORIGEN	HONDURAS	DESCRIPCIÓN DE LOTES:	Número correlativo informatizado	Carne:	Valor no admitido: Blanda flácida
INGREDIENTES	Langostino (Crustáceo), Conservante E-223 E-221 E-301 Contiene Sulfitos	VIDA ÚTIL:	18 meses desde su Fabricación	Metabisulfito: SO2 (E-223)	< 150 ppm p. comestible ≤ 80 ud < 200 ppm p. comestible 80-120ud < 300 ppm p. comestible > 120 ud
INFORMACIÓN ALERGENOS	Crustáceo Sulfitos	VIDA ÚTIL UNA VEZ ABIERTA:	Según condiciones de almacenamiento	Cadmio: ppm	0.5
INFORMACIÓN OGM	Producto No Modificado Genéticamente	TEMPERATURA DE DISTRIBUCIÓN:	Conservar a < -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar	Mercurio: ppm	0.5
REFERENCIA	1 Kg	DISTRIBUCIÓN:	Para todo el Mundo, mediante transporte en cajas, palets, ,...	Plomo: ppm	0.5
PESO ESCURRIDO	0,8 kg	INTENCIÓN DE USO:	Consumo previo cocinado.	Rto. total de aerobios mesófilos:	Máx. 1 x 10 ⁶ ufc/g
FORMATO	Estuche phorex/ madera	INTENCIÓN DE CONSUMO:	Público en General, no existen especiales consideraciones.	Rto. Enterobacteriaceas:	Máx. 1 x 10 ³ ufc/g
				Salmonella:	Ausencia / 25g
				Vibrio cholerae:	Ausencia / 10g
				Vibrio parahaemolyticus:	Máx. 1 x 10 ² ufc/g
				Parásitos en general:	Ausencia