




ESPECIFICACION TECNICA		ET PT Rev.1		
CODIGO	MARCA	NOMBRE	CODIGO EAN	Nº CE
CRUSTACEO 8	BARANDICA	LANGOSTINO JUMBO descongelado	842457030794	ES-12.06583/S-CE

		DENOMINACIÓN COMERCIAL:	LANGOSTINO JUMBO 6/8 PPK, ENTERO, CRUDO, ULTRACONGELADO.	ORGANOLEPTICAS MICROBIOLÓGICAS FISICOQUÍMICA		
		NOMBRE CIENTÍFICO:	<i>Penaeus monodon</i>	Deshidratación:	Valor no admitido: Presencia evidente	
		ZONA DE CAPTURA	FAO 51 (Océano Indico)	Materias extrañas:	Valor no admitido: Presencia evidente	
		MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pescado extractivo Arte de pesca arrastre	Melanosis:	Valor no admitido: Presencia evidente	
		MODO DE PRESENTACIÓN Y TRATAMIENTO	Entero, crudo, descongelado.	Olor:	Valor no admitido: Agrio	
		MODO DE PRESENTACIÓN Y TRATAMIENTO	Entero, crudo, descongelado.	Carne:	Valor no admitido: Blanda flácida	
ORIGEN	MOZAMBIQUE	DESCRIPCIÓN DE LOTES:	Número correlativo informatizado	Metabisulfito: SO₂ (E-223)	< 150 ppm p. comestible ≤ 80 ud < 200 ppm p. comestible 80-120ud < 300 ppm p. comestible > 120 ud	
INGREDIENTES	Langostino, (Crustáceo), Conservante E-223, E-385 Contiene Sulfitos	VIDA ÚTIL:	5 días desde su Fabricación	Cadmio: ppm	0.5	
INFORMACIÓN ALERGENOS	Crustáceo Sulfitos	VIDA ÚTIL UNA VEZ ABIERTA:	Según condiciones de almacenamiento	Mercurio: ppm	0.5	
INFORMACIÓN OGM	Producto No Modificado Genéticamente	TEMPERATURA DE DISTRIBUCIÓN:	Conservar a 0 - 2°C. Una vez descongelado no volver a congelar	Plomo: ppm	0.5	
REFERENCIA	2 kg	DISTRIBUCIÓN:	Para todo el Mundo, mediante transporte en cajas, palets, ,...	Rto. total de aerobios mesófilos:	Máx. 1 x 10 ⁶ ufc/g	
PESO ESCURRIDO	2 kg	INTENCIÓN DE USO:	Consumo previo cocinado.	Rto. Enterobacteriaceas:	Máx. 1 x 10 ³ ufc/g	
FORMATO	Estuche phorex/ madera	INTENCIÓN DE CONSUMO:	Público en General, no existen especiales consideraciones.	Salmonella:	Ausencia / 25g	
				Vibrio cholerae:	Ausencia / 10g	
				Vibrio parahaemolyticus:	Máx. 1 x 10 ² ufc/g	
				Parásitos en general:	Ausencia	