

LANGOSTA DEL CARIBE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Presentación: Langosta entera cruda congelada iqf.	Nombre científico: Palinurus Argus.
Ingredientes: Langosta, metabisulfito sódico E223.	Alérgenos: Crustáceos, sulfitos.
Método de producción: Pesca extractiva	Arte de pesca: Nasas y trampas (FPO).
País de origen: Brasil, Cuba.	Zona de captura: FAO 31 y FAO 41.
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios x100 g)

Energía: 376(90) kJ(kcal)	Proteínas: 16 g.	Hidratos de carbono: 3 g.	Azúcares: 0 g.
Grasas: 1,5 g.	Grasas saturadas: 0,2 g.	Sal: 0,7 g.	Glaseo: 0%

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

Sabor: Característico del producto.	Olor: Sin olores extraños, característico del producto fresco.
Textura: Firme pero sin ser dura.	Forma: Forma natural de la langosta.

Especificaciones microbiológicas

Aerobios Totales: < 1x 10 ⁶ / g.	Enterobacterias: < 1x 10 ³ / g.	Salmonella – Shigella: Ausencia / 25g.
--	---	---

Formato/ Tallas

Formatos:	1 x 10 Kg
Tamaños (g/pz)	250/300, 300/350, 350/400, 400/450, 450/500, 500/550, 550/600, 600/650, 650/700, 700/750, 750/800, 800/850, 850/900, 900/ Up

Packing

Paletización

Envase primario:	Cajas	
Plástico, envuelta individualmente	66 cajas/pallet	
Envase secundario (Master):		
Caja de cartón		