

LANGOSTA ROJA DE MAURITANIA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Presentación: Langosta entera cruda congelada.	Nombre científico: Palinurus Mauritanicus.
Ingredientes: Langosta, metabisulfito sódico E223.	Alérgenos: Crustáceos, sulfitos.
Método de producción: Pesca extractiva	Arte de pesca: Nasas y trampas (FPO).
País de origen: Mauritania.	Zona de captura: FAO34, Atlántico centro oriental.
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios x100 g)

Energía: 380(91) kJ(kcal)	Proteínas: 18 g.	Hidratos de carbono: 0 g.	Azúcares: 0 g.
Grasas: 2 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.
--	---

Especificaciones microbiológicas

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

Formato/ Tallas

Formatos:	10 kg		
Tamaños (g/pz)	100/200, 200/300, 300/400, 400/500, 500/650, 600/700		
Packing		Paletización	
Envase primario:	Producto	Filas/Alturas	Cajas
Plástico alimentario			
Envase secundario (Master):		66 cajas/pallet	
Caja de cartón			