

LANGOSTINO BLANCO CUBANO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Langostino entero crudo congelado.	Nombre científico: Penaeus notialis
Ingredientes: Langostino, antioxidante E223	Alérgenos: Crustáceos y sulfitos
Método de producción: Pesca extractiva.	Arte de pesca: Redes de arrastre.
País de origen: Cuba.	Zona de captura: FAO-31 Atlántico centro oriental.
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 418kJ/100kcal.	Proteínas: 23 g.	Hidratos de carbono: 1 g.	Azúcares: 0 g.
Grasas: 0 g.	Grasas saturadas: 0 g.	Sal: 0,6 g.	

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

Color: Típico del langostino	Olor: Típico del langostino fresco
Sabor: Característico langostino	Textura: Firme pero no dura

Especificaciones microbiológicas

Aerobios mesófilos totales	< 10 ⁶ cfu/g.	Salmonella – Shigella:	Ausente en 25 g
----------------------------	--------------------------	------------------------	-----------------

Especificaciones químicas

Mercurio < 0.5 ppm	Cadmio < 0.5 ppm	Plomo < 0.5 ppm	NBVT < 30 mgN/100 g
--------------------	------------------	-----------------	---------------------

Formato/ Tallas

Formatos:	18 x 1kg
Tallas (pz/kg)).	13/21; 22/28; 28/34; 34/43; 43/52; 52/58; 58/80; 80/100; 100/120.

Packing

Paletización

Envase primario:	Cajas
Estuche y film plástico	
Envase secundario (Master):	36/pallet
Caja de cartón.	