

## COLA GAMBÓN MIX



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

<b>Presentación:</b> Colas de langostino graduadas y envasadas en bloques. Congeladas en túnel de aire forzado.	<b>Nombre científico:</b> Pleoticus Müelleri.
<b>Ingredientes:</b> Langostinos, antioxidante E223 (Metabisulfito sódico).	<b>Alérgenos:</b> Contiene crustáceos y sulfitos
<b>Método de producción:</b> Pesca extractiva	<b>Arte de pesca:</b> Redes de arrastre gemelas con puertas.
<b>País de origen:</b> Argentina.	<b>Zona de captura:</b> FAO-41, Atlántico Sudoccidental
<b>Vida útil:</b> 24 meses a partir de congelación.	<b>Almacenamiento/distribución:</b> Cámaras a temperatura inferior a -18°C.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

<b>Energía:</b> 377 kJ /90 kcal.	<b>Proteínas:</b> 22 g.	<b>Hidratos de carbono:</b> 0 g.	<b>Azúcares:</b> 0 g.
<b>Grasas:</b> 0,17 g.	<b>Grasas Saturadas:</b> 0,09 g.	<b>Sal:</b> 0,63 g.	

### CARACTERÍSTICAS EN ESTADO CONGELADO

**Aspecto:** Rosado, buen brillo, ausencia de deshidratación.

### CARACTERÍSTICAS EN ESTADO DESCONGELADO

<b>Estado de las piezas:</b> Colas: con alguna unidad rota / mudada (max 15%).	<b>Cáscara:</b> Lisa y suave. Dura a ligeramente blanda.
<b>Cáscara rota:</b> Rotura Leve: Media.	<b>Lomo Manchado:</b> Ninguno (tolerancia: 3% de las piezas.)
<b>Manchas Blancas:</b> Ausencia.	<b>Melanosis:</b> Ausencia.
<b>Residual de Metabisulfito:</b> <100ppm	
<b>Estándar bacteriológico</b>	<b>Parámetros químicos</b>
Vibrio Cholerae: Ausente en 25 g. Recuento Total Aerobios: < 5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g. E. Coli: Ausente en 10 g. Staph. Aureas: 10/g. máx Listeria monocytogenes: Ausente en 25 g. Salmonella: Ausente en 25 g.	Plomo<0,50 mg/kg. Cadmio< 0,50 mg/kg. Mercurio < 0,50 mg/kg. Dioxinas < 4,0 pg/g. Dioxinas + PCBs similares a dioxinas < 8,0 pg/g.

### ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

<b>Color:</b> Típico del Langostino Austral fresco.	<b>Olor:</b> Fresco / sin olor a amoníaco o sin ningún olor.
<b>Sabor:</b> Típico del Langostino Austral fresco.	<b>Textura:</b> Firme pero no dura. <b>Glaseo:</b> 0%



# CABO VIRGENES

PRODUCTOS DEL MAR

FORMATOS	TALLAS
2x6 Kg, 2x10 Kg, 3x6 Kg, 6x2 Kg.	CM: 30/100 ppk.
PACKING	PALETIZACIÓN
<b>Envase primario:</b> Bolsa de plástico. <b>Peso neto por bloque:</b> Depende de formato de unidad de venta. <b>Envase secundario (Master):</b> Caja de cartón corrugado de apertura superior.	60 Cajas.

[www.cabovirgenes.com](http://www.cabovirgenes.com) - [www.cabovirgenes.es](http://www.cabovirgenes.es)