



COLA CON PIEL IQF (HLSO) Fácil Pelado



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Cola de Langostino austral crudo, ultra congelado, Easy Peel, iqf.	Nombre científico: Pleoticus Muelleri
Método de producción: Pesca extractiva.	País de origen: Argentina.
Alérgenos: Crustáceos y sulfitos.	
Ingredientes: Langostino; agua; sal; antioxidantes: metabisulfito de sodio y ascorbato de sodio; regulador de acidez: Citratos de potasio; estabilizante: citratos de sodio.	Arte de pesca: Redes de arrastre gemelas con puertas.
Zona de captura: FAO-41, Atlántico Sudoccidental.	Vida útil: 36 meses a partir de 1ª congelación.
Almacenamiento / distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C.	Glaseo: 10/20% glaseo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 247 kJ/59 kcal.	Proteínas: 13.1 g.	Hidratos de carbonos: <0.5 g.	Azúcares: <0.5 g.
Grasas: 0,7 g.	Grasas Saturadas: 0.24 g.	Sal: 1,14 g.	

CARACTERÍSTICAS

Características organolépticas

Color: Típico del Langostino Austral fresco.	Olor: Fresco/sin olor a amoníaco o sin ningún olor.
Sabor: Típico del Langostino Austral.	Textura: Firme pero no dura.
	Deshidratación/Decoloración: Ninguna.

Defectos máximos permitidos

Variación de tamaño: ± 3 pc/lb	Piezas rotas: < 5%	No devenado: <5%	Piezas con resto de cascara: No aplicable
Variación de Peso: ±3%	Variación de glaseo: ±5%	Melanosis: < 5%	Melanosis Leve en patas y timón < 15%
Cuerpos Extraños: Ninguno	Racimos o Agrupaciones: < 5%	Restos Cáscara Suelos: < 3%	Rotura de Timón: <10%

Características químicas (valores máximos)

Plomo < 0.5ppm	Cadmio < 0.5ppm	Mercurio < 0.5 ppm	Sulfito <150 ppm
Dioxinas <3.5 pg/g	Dioxinas+PCBs <6.5 pg/g		Suma de dioxinas < 75 ng/g

Características microbiológicas

Salmonella spp.: Ausencia / 25g	Vibrio spp.: Ausencia / 25g	Listeria monocytogenes: Ausencia / 25g	E. coli: < 10 ufc/g
S. aureus: < 100 ufc/g	Coliformes: < 1000 ufc/g	Recuento total aerobios: < 1 x 10 ⁶ ufc/g	

EMBALAJE


Tallas (Conteo con Glaseo)		Formato	Cajas /pallet
Piezas/libra (ppLb)	Piezas /kg (ppkg)		
U15	U33	18 x 400 g (doypack)	66 cajas
16-20	35-45	18 x 1 lb. (doypack)	
21-25	46-55	9 x 800 g. (doypack)	
26-30	56-66	9 x 2 lb. (doypack)	
		9 x 1 kg (doypack)	
		Granel 10 kg. 20%	



CABO VIRGENES

PRODUCTOS DEL MAR

Granel 10,8 kg. 10%

<p>Fdo Calidad Fecha: 28/03/19</p>  <p>Victor Tojas</p>	<p>Fdo Comercial Fecha</p>	<p>Fdo Cliente Fecha</p>
---	--------------------------------	------------------------------

www.cabovirgenes.com - www.cabovirgenes.es