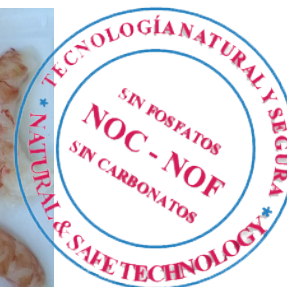




COLA DE LANGOSTINO PELADA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Cola Langostino, ultracongelado, iqf, pelado.		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 desde primera congelación.
Almacenamiento / distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C.		Glaseo: 10/20% glaseo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: 376 kJ/90 kcal.	Proteínas: 16,5 g.	Hidratos de carbonos: 0 g.	Azúcares: 0 g.
Grasas: 0,17 g.	Grasas Saturadas: 0,09 g.	Sal: 1,7 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: < 5%
Variación de Peso: ±3%	Variación de glaseo: ±5%	Melanosis: < 1%	Cuerpos Extraños: Ninguno
Racimos o Agrupaciones < 5%	Restos Cáscara < 3%		

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 10e6 ufc/g	

EMBALAJE

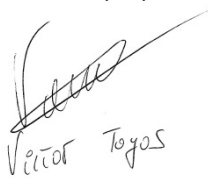
Tallas conteo CON GLASEO		Formato	Cajas /pallet
Piezas/libra (ppLb)	Piezas /kg (ppkg)		
13-15	28-35	20 x 400 g (doypack)	66 cajas
16-20	36-45	20 x 1 lb. (doypack)	
21-25	46-55	10 x 800 g. (doypack)	
26-30	56-66	10 x 2 lb. (doypack)	
31-40	67-88	10 x 1 kg (doypack)	
		Granel 10 kg. 20%	



CABO VIRGENES

PRODUCTOS DEL MAR

Granel 10,8kg. 10%

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

www.cabovirgenes.com - www.cabovirgenes.es