



## COLA DE LANGOSTINO PELADA Y DEVENADA



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

<b>Energía:</b> 376 kJ/90 kcal.	<b>Proteínas:</b> 16,5 g.	<b>Hidratos de carbonos:</b> 0 g.	<b>Azúcares:</b> 0 g.
<b>Grasas:</b> 0,17 g.	<b>Grasas Saturadas:</b> 0,09 g.	<b>Sal:</b> 1,7 g.	

### CARACTERÍSTICAS

#### Características 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.	<b>Textura:</b> Firme pero no dura.
	<b>Deshidratación/Decoloración:</b> Ninguna.

#### Defectos máximos permitidos

<b>Variación de tamaño:</b> ±3 pc/lb	<b>Piezas rotas:</b> < 5%	<b>No devenado:</b> < 5 %	<b>Piezas con resto de cascara:</b> < 5 %
<b>Variación de Peso:</b> ±3%	<b>Variación de glaseo:</b> ±5%	<b>Melanosis:</b> < 1%	<b>Cuerpos Extraños:</b> Ninguno
<b>Racimos o Agrupaciones</b> < 5%	<b>Restos Cáscara</b> < 3%		

#### Características químicas (valores máximos)

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

#### Características microbiológicas

<b>Salmonella spp.:</b> Ausencia / 25g	<b>Vibrio spp.:</b> Ausencia / 25g	<b>Listeria monocytogenes:</b> Ausencia / 25g	<b>E. coli:</b> < 10 ufc/g
<b>S. aureus:</b> < 100 ufc/g	<b>Coliformes:</b> < 1000 ufc/g		<b>Recuento total aerobios:</b> < 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 10,8 kg. 10%	
		Granel 10,0 kg. 20%	



# CABO VIRGENES

PRODUCTOS DEL MAR

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