



COLA DE LANGOSTINO PELADA Y DEVENADA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Cola Langostino, ultracongelado, iqf, pelado y devenado.		Nombre científico: Plecticus Müelleri
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: 24 meses a partir de congelación.	
Almacenamiento / distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C.		Glaseo: 10/20% glaseo compensado.

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: ±1 /lb	Piezas rotas: < 5%	No devenado: < 5 %	Piezas de cascara: < 5 %
Colas rotas: < 5%	Variación de glaseo: ±3%	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
------------------------	-------------------------	----------------------------	--------------------------

Características microbiológicas

Conteo placa (37°): < 1x10e6 ufc/g	Vibrio spp.: Inexistente / 25g	Salmonella spp.: Inexistente / 25g	E. coli: < 10 ufc/g
Recuento total aerobios: < 1 x 10e6 ufc/g	Listeria monocytogenes: Inexistente / 25g		S. aureus: < 100 ufc/g

EMBALAJE

Tallas		Formato	Cajas /pallet
Piezas/libra (ppLb)	Piezas /kg (ppkg)		
13-15	30-35	20 x 400 g	66 cajas
16-20	35-45	20 x 1 lb.	
21-25	46-55	10 x 800 g.	
26-30	56-66	10 x 2 lb.	
31-40	67-88	10 x 1 kg	
		Granel 10,8 kg. 10% Granel 10,0 kg. 20%	



CABO VÍRGENES
PRODUCTOS DEL MAR

Fdo Dpto. Calidad

Firma del Cliente

www.cabovirgenes.com - www.cabovirgenes.es

Av. M. González y S.J.C. Marsengo (9103) Puerto Rawson (ARGENTINA)
Tel: +54 0280 4498 221 - Mail: info@cabovirgenes.com

C/ Torneros, 18 (Pol.Ind. San Antolín) 34004 - Palencia (ESPAÑA)
Tel: +34 979 181 438 - Mail: info@cabovirgenes.es