



COLA LANG. TAIL-ON "PDTO" DESVENADA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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: < 5%
Rotura de Timón: < 10%	Variación de glaseo: ±5%	Melanosis: < 1%	Cuerpos Extraños: Ninguno
Melanosis leve en Cola: < 15%	Racimos o Agrupaciones: < 5%	Restos de Cáscara: < 3%	Variación de Peso: ±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)	GRANEL	66 cajas
13-15	U-33	Granel 10 kg. 20%	
16-20	35-45	Granel 10,8 kg. 10%	
21-25	46-55	Granel 4 kg. 20%	
26-30	56-66		



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>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	------------------------------

www.cabovirgenes.com - www.cabovirgenes.es