



COLA LANG. TAIL-ON "PDTO" DESVENADA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Cola Langostino, ultracongelado, iqf, tail-on devenado.	Nombre científico: Pleoticus 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: 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: ±1 /lb	Rotura de Cola < 15%	No devenado: < 5 %	Piezas de cascara: < 5 %
Colas rotas: < 5%	Variación de glaseo: ±3%	Melanosis: < 1%	Cuerpos Extraños: Ninguno
Melanosis leve en Cola < 15%	Racimos o Agrupaciones < 5%	Restos de 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)	GRANEL	66 cajas
13-15	U33		
16-20	35-45		
21-25	46-55		
26-30	56-66		

Fdo Dept. Calidad

Firma del Cliente