



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

Código de Producto:

000409

LANGOSTINO VANNAMEI CRUDO 24/32 CONGELADO  
APOLO 20X700

Revisión:

03

Fecha de Revisión:

13/09/2023



## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Comercial:	LANGOSTINO VANNAMEI CRUDO 24/32 CONGELADO
Nombre Científico:	<i>PNV Penaeus vannamei</i>
Elaborado/envasado en:	ECUADOR/COLOMBIA
Método de producción:	DE CRIA EN AGUA SALADA
Arte de pesca:	
Zona de captura/cría:	ECUADOR/COLOMBIA
Marca comercial:	APOLO

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	LANGOSTINO VANNAMEI CRUDO 24/32 CONGELADO APOLO 20X700		
Ingredientes:	LANGOSTINO ( <i>Penaeus vannamei</i> ) Y CONSERVANTE (SULFITOS, (E-223))		
Tratamiento:	Lavado de materia prima, tratamiento con metabisulfito y congelación.		
Talla:	24/32 pz/estuche	Peso Neto/escurrido UNIDAD:	700 GR
Presentación:	ORDENADO	Peso Neto/escurrido CAJA:	14 KG
Vida útil:	18/24 MESES (desde fecha de congelación)		

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN

Temperatura igual o inferior a -18°C.

## CONDICIONES DE USO

Descongelar preferiblemente en el frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar. Una vez descongelado consumir a las 48 horas

**Producto crudo, cocinar totalmente antes de consumir.** Consumir antes de la fecha de consumo preferente indicada en el embalaje.

Se puede consumir por toda la población en general, incluidas poblaciones sensibles, como los ancianos, los niños, las mujeres, embarazadas y pacientes (exceptuadas las personas alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes presentes): ver alérgeno

## ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Envasado	Base y tapa de cartón con film retráctil.	
Nº unidades/caja:	20	
Nº Cajas/base palet:	8	
Capas palet:	5	
Nº Cajas/palet:	40	
Unidad (LxAxH)(cm)	29,5 x 16,5 x 3,5	
Master (LxAxH)(cm)	38,7 x 30 x 33,5	

\*Paletización susceptible a variaciones

## CÓDIGOS EAN

Unidad:	8412283036553
EAN 1 master cartón:	18412283036550
EAN 2 master cartón:	



## ALÉRGENOS

	Contiene		Presente en las instalaciones		Posibilidad de contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereales que contienen gluten y productos derivados		X		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X		X		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X		X		X
Leche y derivados (incluida lactosa)		X		X		X
Cacahuete y productos a base de cacahuetes		X		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, etc)		X		X		X
Apio y productos derivados		X		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X		X
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (expresado como SO2)	X		X		X	

### VALORES NUTRICIONALES

Por 100 g		%IR (*)
Valor Energético	461 KJ/110 KCAL	5
Grasas	1.0 g	1
de las cuales saturadas	0.5 g	1
Hidratos de Carbono	0.0 g	<1
de los cuales azúcares	0.0 g	<1
Proteínas	24.0 g	49
Sal	0.8 g	46

(\*) % Ingesta de referencia en un adulto medio ( 8400 KJ o 200 Kcal)

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Verificación de la limpieza CONTROL DE SUPERFICIES Y UTILES		Especificaciones fisico-químicas	
<b>AEROBIOS 37°C</b>	<b>N1</b>	10 ufc/cm2	<b>PLOMO</b> <0.5 mg/kg
<b>ENTEROBACTERIAS FECALES</b>	<b>N1</b>	1 ufc/cm2	<b>CADMIO</b> <0.5 mg/kg
			<b>MERCURIO</b> <0.5 mg/kg
			<b>SUMA DIOXINAS</b> <3.5 pg/g
			<b>SUMA DIOXINAS Y PCB</b> <6.5 pg/g
			<b>SUMA PCB</b> <75 ng/g
			<b>SUMA perfluoroalquiladas (PFAs)</b> <5 µg/kg
			<b>Sulfitos (cocido)</b>
			<b>Familia Peneidae, soleniceridae, Aristeidae</b>
			<b>Talla: 80 un/kg</b> 150 mg/kg o mg/l
			<b>Talla: 80-120 un/kg</b> 200 mg/kg o mg/l
			<b>Talla: &gt;120 un/kg</b> 300 mg/kg o mg/l
			<b>Resto</b> 150 mg/kg o mg/l

Este producto **NO** contiene ingredientes modificados genéticamente (OMG)  
Este producto **NO** contiene ingredientes sometidos a radiación ionizante.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Característica del marisco, con un color rosado	<b>SABOR</b>	Característica del marisco
<b>FORMA</b>	Característica del marisco	<b>OLOR</b>	Característica del marisco

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Especificaciones microbiológicas</b>
<i>REGLAMENTO (CE) 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005, y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</i>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Seguridad alimentaria</b>
<i>REGLAMENTO (CE) 178/2002, del 28 de enero de 2002, y sus modificaciones para los principios generales de la legislación alimentaria para seguridad alimentaria</i>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Aditivos, colorantes y restos de fármacos y contaminantes</b>
<i>REGLAMENTO (CE) 2023/915, de 25 de abril de 2023 y sus modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1830/2003, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica a la Directiva 2001/18/CE.</i>	
<i>DIRECTIVA 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes</i>	
<i>REAL DECRETO 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 1333/2008, del 16 de diciembre de 2008, y sus modificaciones sobre aditivos alimentarios</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 37/2010, del 22 de diciembre de 2010, y sus modificaciones relativo a fármaco en los productos alimenticios de origen animal</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) No396/2005, de 23 de febrero de 2005, y sus modificaciones relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos</i>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Etiquetado</b>
<i>REGLAMENTO (CE) 1924/2006, 20 diciembre 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos</i>	
<i>REG (CE) 1169/2011, de 25 octubre 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor</i>	
<i>REG(CE) 432/2012, 16 mayo 2012, lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas</i>	
<b>Normativa aplicable:</b>	<b>Materiales y objetos</b>
<i>REGLAMENTO (CE) 1935/2004, 27 octubre 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	
<i>REGLAMENTO (CE) 2020/1245, 2 septiembre 2020, que modifica el 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos</i>	