

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

FECHA :13/02/2018

1. REFERENCIA 33960

2. DENOMINACIÓN

COLA GAMBA PELADA ESPECIAL AJILLO

3. MATERIA PRIMA

Hymenopenaeus muelleri

* NOMBRE CIENTIFICO :*Hymenopenaeus spp.*

* PROCEDENCIA : Océano Atlántico Sudoeste (FAO 41)

4. DESCRIPCIÓN PIEZAS

Cola de gamba langostinera pelada.

Color y sabor típicos de la especie.

Textura firme.

Ausencia de olores desagradables en el producto descongelado.

PIEZAS/KILOGRAMO: 50 - 80 pzs/kg

Producto tratado con aditivos antimelanósicos autorizados.

5. GLASEO 0 %

6. NORMA MICROBIOLÓGICA

NORMA MICROBIOLÓGICA:

* Recuento total aerobios mesófilos: 10^6 ufc/g

* Enterobacterias/coliformes: 10^4 ufc/g

* *Escherichia coli*: 10 ufc/g

* *Staphylococcus aureus*: 10^2 ufc/g

* *Salmonella*: Ausencia/25 g

* *Listeria monocytogenes*: 100 ufc/g

Se podrían aceptar niveles superiores en los parámetros microbiológicos, siempre y cuando, se analice un número de muestras que siga la pauta de muestreo y resultados de la "Guía de criterios microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura" - Conxemar - 1ª edición Octubre de 2012.

METALES PESADOS:

* Metales pesados: 0,50 ppm Pb, 0,50 ppm Cd, 0,50 ppm Hg.

DIOXINAS Y PCBs:

* Suma de dioxinas (EQT/PCDD/F-OMS): 3,5 pg/g peso fresco

* Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS): 6,5 pg/g peso fresco

* Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB 180 (CIEM-6): 75 ng/g peso fresco

7. DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE

PESO NETO ESCURRIDO BOLSA= PESO NETO BOLSA = 1 kgs

Embalaje primario:

Bolsa de plástico transparente, material complejo (apto para uso alimentario), al que se le aplica el vacío.

PESO NETO ESCURRIDO MÁSTER = PESO ESCURRIDO MÁSTER = 4 kg

Embalaje secundario:

Caja máster, blanca, marca MARLUA, de cartón ondulado, de plegado holandés (315 x 300 x 50 mm).
Contiene 4 bolsas.

8. OBSERVACIONES PRODUCCIÓN

Elaborado en nuestras instalaciones de El Prat de Llobregat.

9. OBSERVACIONES GENERALES

Versión 3

Mantener a -18°C.

Vida útil: 24 meses.

Capturado por redes de arrastre.

Es un alérgeno (crustáceo). Contiene Sulfitos.

No contiene OGM.

Producto NO radiado.

Uso esperado: descongelar y cocinar al gusto.