




ESPECIFICACION TECNICA		ET PT Rev.0		
CODIGO	MARCA	NOMBRE	CODIGO EAN	Nº CE
CRUSTACEO 17	BARANDICA	LANGOSTINO BLACK TIGER 10/20	8424579036437	ES-12.06583/S-CE

		DENOMINACIÓN COMERCIAL:	LANGOSTINO BLACK TIGER, ENTERO, CRUDO, ULTRACONGELADO.	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS MICROBIOLÓGICAS FISICOQUIMICA		
		NOMBRE CIENTÍFICO:	<i>Penaeus monodon</i>	Deshidratación:	Valor no admitido: Presencia evidente	
		ZONA DE CRIA	INDIA	Materias extrañas:	Valor no admitido: Presencia evidente	
		MÉTODO DE PRODUCCIÓN	DE CRIA ACUICULTURA	Melanosis:	Valor no admitido: Presencia evidente	
		MODO DE PRESENTACIÓN Y TRATAMIENTO	ENTERO, CRUDO, ULTRACONGELADO.	Olor:	Valor no admitido: Agrio	
		ORIGEN	INDIA	Carne:	Valor no admitido: Blanda flácida	
INGREDIENTES	Langostino (Crustáceo), agua y Conservante E-223 Contiene Sulfitos	DESCRIPCIÓN DE LOTES:	Número correlativo informatizado	Metabisulfito: SO ₂ (E-223)	< 150 ppm p. comestible ≤ 80 ud	
INFORMACIÓN ALERGENOS	Crustáceo Sulfitos	VIDA ÚTIL:	24 meses desde su Fabricación	Cadmio:	< 0.5 ppm	
INFORMACIÓN OGM	Producto No Modificado Genéticamente	VIDA ÚTIL UNA VEZ ABIERTA:	Según condiciones de almacenamiento: ≤ - 6°C 1 semana ≤ - 12°C 2 meses ≤ - 18°C 18 meses	Mercurio:	< 0.5 ppm	
REFERENCIA	2 Kg	TEMPERATURA DE DISTRIBUCIÓN:	Conservar a < -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar	Plomo:	< 0.5 ppm	
PESO NETO ESCURRIDO	2 kg	DISTRIBUCIÓN:	Para todo el Mundo, mediante transporte en cajas, palets	Rto. total de aerobios mesófilos:	Máx. 1 x 10 ⁶ ufc/g	
FORMATO	Estuche phorex/ madera	INTENCIÓN DE USO:	Consumo previo cocinado.	Rto. Enterobacterias:	Máx. 1 x 10 ³ ufc/g	
		INTENCIÓN DE CONSUMO:	Público en General, no existen especiales consideraciones.	<i>Salmonella spp.</i>	No detectado / 25g	
				<i>Vibrio cholerae</i>	Ausencia / 25g	
				<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Máx. 1 x 10 ² ufc/g	
				Parásitos en general:	Ausencia	