



ESPECIFICACION TECNICA		ET PT Rev.0		
CODIGO	MARCA	NOMBRE	CODIGO EAN	Nº CE
CRUSTACEO 13	BARANDICA	COLA DE GAMBON G CON PIEL CRUDA ULTRACONGELADA	8424579021013	ES-12.06583/S-CE

	DENOMINACIÓN COMERCIAL:	COLA DE GAMBÓN G CON PIEL, CRUDA, ULTRACONGELADA.	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS MICROBIOLÓGICAS FISICOQUIMICA	
	NOMBRE CIENTÍFICO:	<i>(Pleoticus muelleri)</i>	Deshidratación:	Valor no admitido: Presencia evidente
	ZONA DE CAPTURA	FAO 41 (Atlántico Suroeste)	Materias extrañas:	Valor no admitido: Presencia evidente
	MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pescado Capturado extractiva	Melanosis:	Valor no admitido: Presencia evidente
	MODO DE PRESENTACIÓN Y TRATAMIENTO	Con piel, cruda, congelada. I.Q.F.	Olor:	Valor no admitido: Agrio
			Carne:	Valor no admitido: Blanda flácida
ORIGEN	Argentina	DESCRIPCIÓN DE LOTES:	Número correlativo informatizado	Metabisulfito: SO2 (E-223) < 150 ppm p. comestible ≤ 80 ud < 200 ppm p. comestible 80-120 ud < 300 ppm p. comestible > 120 ud
INGREDIENTES	Cola de Gambón (Crustáceo) , Conservante E-223 E-221(sulfitos) E-301	VIDA ÚTIL:	18 meses desde su Envasado	Cadmio: ppm 0.5
INFORMACIÓN ALERGENOS	Crustáceo Sulfitos	VIDA ÚTIL UNA VEZ ABIERTA:	Según condiciones de almacenamiento	Mercurio: ppm 0.5
INFORMACIÓN OGM	Producto No Modificado Genéticamente	TEMPERATURA DE DISTRIBUCIÓN:	Conservar a < -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar	Plomo: ppm 0.5
INFORMACIÓN IRRADIACION	Producto No Irradiado	DISTRIBUCIÓN:	Para todo el Mundo, mediante transporte en cajas, palets, ,...	Rto. total de aerobios mesófilos: Máx. 1 x 10 ⁶ ufc/g
PESO NETO ESCURRIDO	3.2 kg	INTENCIÓN DE USO:	Consumo previo cocinado.	Rto. Enterobacteriaceas: Máx. 1 x 10 ³ ufc/g
FORMATO	Estuche phorex/ madera	INTENCIÓN DE CONSUMO:	Público en General, no existen especiales consideraciones.	Salmonella: Ausencia / 25g
				Vibrio cholerae: Ausencia / 10g
				Vibrio parahaemolyticus: Máx. 1 x 10 ² ufc/g
				Parásitos en general: Ausencia