



ESPECIFICACION TECNICA		ET PT Rev.1		
CODIGO	MARCA	NOMBRE	CODIGO EAN	Nº CE
CRUSTACEO 3	BARANDICA	LANGOSTINO BANANA Nº0	842457032057	ES-12.06583/S-CE

		DENOMINACIÓN COMERCIAL:	LANGOSTINO BANANA Nº0, ENTERO, CRUDO, ULTRACONGELADO.	ORGANOLEPTICAS MICROBIOLÓGICAS FÍSICOQUÍMICA	
		NOMBRE CIENTÍFICO:	<i>(Penaeus semiscatus)</i> <small>Femmeropenaeus (Penaeus) merguensis - Metapenaeus ensis- monoceros endeavouri</small>	Deshidratación:	Valor no admitido: Presencia evidente
		ZONA DE CAPTURA	FAO 51 (Océano Indico)	Materias extrañas:	Valor no admitido: Presencia evidente
		MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Pescado extractivo Arte de pesca arrastre	Melanosis:	Valor no admitido: Presencia evidente
		MODO DE PRESENTACIÓN Y TRATAMIENTO	Entero, crudo, ultracongelado. Estuche	Olor:	Valor no admitido: Agrio
				Carne:	Valor no admitido: Blanda flácida
				Metabisulfito: SO ₂ (E-223)	< 150 ppm p. comestible ≤ 80 ud < 200 ppm p. comestible 80-120ud < 300 ppm p. comestible > 120 ud
ORIGEN	Mozambique	DESCRIPCIÓN DE LOTES:	Número correlativo informatizado	EDTA(E-385)	< 75 ppm
INGREDIENTES	Langostino, (Crustáceo), Conservante E-223, Antioxidante E-385 Contiene Sulfitos	VIDA ÚTIL:	18 meses desde su Fabricación	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
REFERENCIA	1 kg	DISTRIBUCIÓN:	Para todo el Mundo, mediante transporte en cajas, palets, ,...	Rto. total de aerobios mesófilos:	Máx. 1 x 10 ⁶ ufc/g
PESO ESCURRIDO	0.8 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