

FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

PRODUCTO Langostino Jumbo 2kg 12Kg Ultracongelado a bordo - Zona Fao 34

MARCA: M. INFAPESCA, S.L.

EAN 13: .

1. DATOS DE LA EMPRESA COMERCIAL

NOMBRE EMPRESA:	M. INFAPESCA, S.L.
DIRECCIÓN:	PLGNO. PESQUERO NORTE - C/PALANGRE, S/N
Nº TELÉFONO:	959542496

2. DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	M. INFAPESCA, S.L.
DIRECCIÓN:	PLGNO. PESQUERO NORTE - C/PALANGRE, S/N
Nº TELÉFONO:	959542496

3. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. MATERIAS PRIMAS

DESCRIPCIÓN COMERCIAL	ESPECIE	MÉTODO DE PRODUCCIÓN	ARTE DE PESCA
Langostino Jumbo	Penaeus monodon	Capturado en ZONA FAO 34	Redes de arrastre

3.2. INGREDIENTES

3.2.1. LISTA DE INGREDIENTES

Langostino, antioxidantes (E223 (sulfitos), E300, E330)

3.3. LISTA ALÉRGENOS

Información relativa a la presencia de alérgenos alimentarios con arreglo al Reglamento (EU) Nº 1169/2011.

(SI) Indica la presencia, (PC) indica la posible presencia de sus trazas debido a un proceso de elaboración. (NC) Indica que no contiene el alérgeno.

Presencia de:	SI	PC	NC
*Cereales que contengan gluten			X
*Crustáceos y productos a base de crustáceos	X		
*Huevo y productos a base de huevo			X
*Pescado y productos a base de pescado			X
*Cacahuete y productos a base de cacahuete			X
*Soja y productos a base de soja			X
*Leche y sus derivados (incluida lactosa)			X
*Frutos con cáscara y derivados			X
*Apio y productos derivados			X
*Mostaza y productos derivados			X
*Sésamo y productos a base de sésamo			X
*Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm de SO ₂)	X		
*Altramuces y productos a base de altramuces			X

FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

PRODUCTO Langostino Jumbo 2kg 12Kg Ultracongelado a bordo - Zona Fao 34

MARCA: M. INFAPESCA, S.L.

EAN 13: .

Presencia de:	SI	PC	NC
*Moluscos y productos a base de moluscos			X
OGM > 0,9%			X

4. CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO TERMINADO

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Langostino Jumbo entero, crudo, ultracongelado a bordo en túnel o armario. Procedente de Mozambique. Presentación peinada la primera capa.

Clasificación:

< 10 unidades/kg

10/20 unidades/kg

20/30 unidades/kg

4.1.1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Langostino Jumbo 2kg 12Kg Ultracongelado a bordo Mozambique

4.1.2. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Langostino Jumbo (*Penaeus monodon*)

4.2. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Valores Nutricionales Promedio:

	Por 100 g Crudo
Valor Energético (kJ)	407
Valor Energético (kcal)	96
Grasas (g)	1,2
de las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de Carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Proteínas (g)	21,3
Sal (g)	0,83

4.3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Atributos producto				
Materia extraña	Ausencia	Visual	4 / marea	Control Calidad
Pesos y Dimensiones				
Nº piezas / Kg	De acuerdo a tamaño	Conteo	4 / marea	Control Calidad

4.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Gérmens Indicadores				
Aerobios 30°C	<= 1.000.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1/ buque y marea	Laboratorio Externo/Interno
Enterobacterias	<= 1.000 u.f.c./g	AFNOR / ISO / FDA	1/ buque y marea	Laboratorio Externo/Interno
Gérmens Patógenos				
Listeria monocytogenes /25g	<= 10	AFNOR / ISO / FDA	1/ buque y marea	Laboratorio Externo/Interno
Salmonella / 25g	Ausencia	NF ISO 6579	1/ buque y marea	Laboratorio Externo/Interno

FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

PRODUCTO Langostino Jumbo 2kg 12Kg Ultracongelado a bordo - Zona Fao 34

MARCA: M. INFAPESCA, S.L.

EAN 13: .

4.5. CARACTERISTICAS QUÍMICAS

Análisis	Criterio de aceptación	Método de análisis	Frecuencia de análisis	Tipo
Aditivos				
SO ₂ (metabisulfito residual en parte comestible)	< 100 ppm	Monier Williams, Biofish	1/ buque y año	Laboratorio Externo/Interno
Metales pesados				
Cadmio	<= 0,5 mg/Kg peso fresco	AOAC 999.11	1/ caladero y grupo de barco	Laboratorio externo
Mercurio	<= 0,5 mg/Kg peso fresco	Espectrometría por absorción atómica	1/ caladero y grupo de barco	Laboratorio externo
Plomo	<= 0,5 mg/Kg peso fresco	Espectrometría por absorción atómica	1/ caladero y grupo de barco	Laboratorio externo

4.6. PREPARACION

Preparación cocido: Introduzca las piezas congeladas en abundante agua hirviendo sin sal. Cuando el agua vuelva a hervir espere entre 1 y 3 minutos, según tamaño, retire el producto y póngalo a enfriar en agua con hielo y 150 g de sal por litro de agua. Servir.

Preparación plancha: descongele las piezas a utilizar bajo un chorro de agua fría. Si son pequeñas póngalos directamente en la plancha (o sartén) ya caliente con abundante sal. Si son grandes puede abrirlas longitudinalmente por la mitad antes de pasarlos a la plancha o sartén.

4.7. MARCADO DE FECHAS

	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO
LOTE	EEEEMMAA EEEE: indica el número del establecimiento autorizado MM: indica el número de marea AA: dos últimos dígitos del año en curso	31130614
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	DD día MM mes 2 dígitos AAAA año 4 dígitos	Consumir preferentemente antes de: 17 07 2017 (24 meses desde la fecha de congelación)
FECHA DE CONGELACIÓN	DD MM AAAA DD indica día (2 dígitos) MM indica mes (2 dígitos) AAAA indica año (4 dígitos)	07 03 2016 día 7 de marzo de 2016

4.8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN

Mantener a -18°C hasta la fecha de consumo preferente.

No volver a congelar una vez descongelado

FICHA COMERCIAL DE PRODUCTO

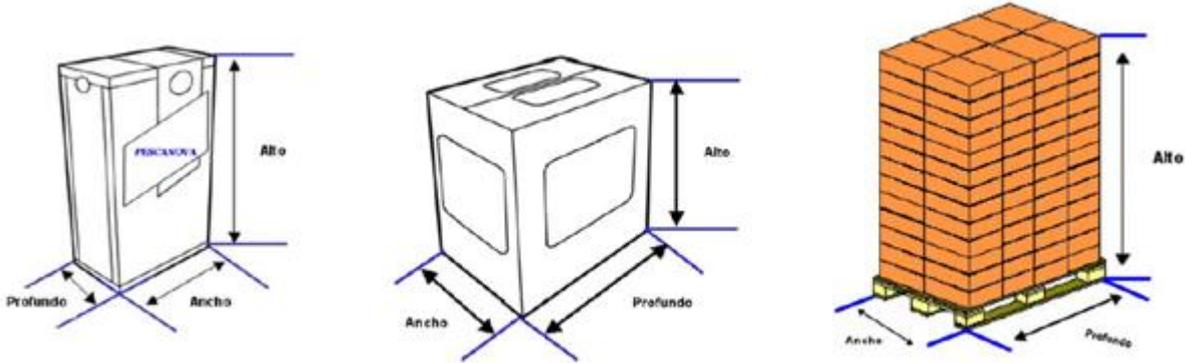
PRODUCTO Langostino Jumbo 2kg 12Kg Ultracongelado a bordo - Zona Fao 34

MARCA: M. INFAPESCA, S.L.

EAN 13: .

5. ENVASADO PALETIZACION Y ECOTASA

5.1. FICHA DE PALETIZACIÓN



Variable Logística	EAN 14	Neto Kg	Bruto Kg	U. Logísticas			U. Vta. Básica	Dimensiones (mm)		
				B.	H.	TOT.		Ancho	Fondo	Alto
U. VTA		2,00	2,14	1	1	1	1	215	300	55
BULTO		12,00	13,17	3	2	6	6	318	440	190
CAPA		72,00	79,04	6	1	6	36	800	1.200	190
PALET		648,00	711,65	6	9	54	324	800	1.200	1.855

Pallet Ral

Cliente	Epal	Monolote
Cantoneras:	Láminas:	Film estirable: 300g

