

FICHA TECNICA LANGOSTINO CONGELADO

Nombre:	PESQUERAS GOBER, S.L.		Teléfono/ fax:	669 86 18 58	
Dirección:	POL. IND. LA GRAVERA, C/LA SISERA, 16		NIF:	B-21.025.614	
Población:	21440 - LEPE (HUELVA)		web:		
NºRGSEAA:	12.023499/GC		email:	oficina@pesquerasgober.com	
PRODUCTOR	DENOMINACION COMERCIAL	NOMBRE CIENTIFICO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	FORMATO	
PESQUERAS GOBER SL BUQUE GOBER TERCERO BUQUE GOBER CUARTO	LANGOSTINO CONGELADO	<i>Penaeus spp</i>	Langostino entero crudo congelado a bordo	2 KG. Obligatorio pesar antes de su venta	
	LANGOSTINO COLA CONGELADO		Langostino sin cabeza crudo congelado a bordo		
ZONA FAO:	FAO 34: GUINEA BISSAU, GUINEA CONAKRY, MAURITANIA				
CODIGO FAO:	PEN				
CAPTURADO:	PESCA EXTRACTIVA CON REDES DE ARRASTRE				
INGREDIENTES	FUNCION TECNOLOGICA	COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: VALORES EN 100G		ETAPAS DEL PROCESO	
Langostino (Crustáceo)	-	Valor energético:	420.8 Kj / 99 Kcal	Pescado en alta mar	
Antioxidantes Difosfatos (E-450)	Antioxidantes	Grasas:	0,8 g	Clasificación y congelación a bordo	
Citratos de sodio (E-331)		De las cuales G. saturadas	0,17 g	Envasado, embalado y etiquetado a bordo	
Ácido cítrico (E-330)		Hidratos de carbono:	< 1.0 g	Recepción y clasificación por artículo (planta)	
Metabisulfito sódico (E-223)		De los cuales azúcares	0 g	Revisión y Plan de muestreo	
		Proteínas:	22,4 g	Paletización	
	Sal:	0,3 g	Almacenamiento y Expedición		
ALERGENOS:	Crustáceos y sulfitos (ingredientes) y puede contener trazas de pescado y moluscos		OGM:	No tiene	IRRADIACION: No tiene
CONSERVACIÓN	Mantener Tª a ≤ -18º	MODO DE EMPLEO:	No volver a congelar una vez descongelado. Cocinar completamente antes de su consumo		
TRANSPORTE:	-18º C (+3º C)	FECHA DE CAPTURA/ CONGELACIÓN	DD/MM/AA		
CADUCIDAD/ PRINCIPIO DE VIDA:	24 meses desde la fecha de captura /congelación	LOTE:	Lote compuesto por números y letras: La letra corresponde a la inicial de la especie, los dos primeros números al mes en que se inicia la marea, los cuatros números siguientes al año y los dos últimos identifican al barco		
DESTINO FINAL PREVISTO:	Primera venta/Profesionales del sector				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS					
COLOR:	Cuerpo rojo vivo con bandas blancas y rojizas. Aspecto listado		ASPECTO:	Ausencia de melanosis	
OLOR:	Característico del producto		TEXTURA:	Consistente	
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB EXT)					
CONTROL SO2:	<150 mg/kg (<80 pzs/kg) <200 mg/kg (80-120 pzs/kg) <300 mg/kg (<120 pzs/kg)		METALES PESADOS:	Plomo < 0,5 mg/kg Cadmio < 0,5 mg/kg Mercurio < 0,5 mg/kg	
FOSFATOS:	< 5000 mg/kg añadidos		DIOXINAS/ PCB:	Dioxinas < 3,5 pg/g en fresco PCB (=dioxinas) < 6,5 pg/g en fresco PCB (≠dioxinas) < 75ng/kg en fresco	
Criterios físico-químicos establecidos según el Reg.(CE) 1333/2008 para presencia de sulfitos en productos pesca congelados y según Reg. (CE) 1881/2006 para metales pesados.					

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (SEGÚN PLAN DE MUESTREO: LAB EXT)					
AEROBIOS MESOFILOS:	1*10 ⁶ u.f.c/g	SALMONELLA:	Ausencia en 25		
ENTEROBACTERIAS:	1*10 ³ u.f.c/g	LISTERIA M	Ausencia en 25g		
Criterios microbiológicos establecidos según criterios internos: - Aerobios mesófilos y enterobacterias totales: Criterio interno de higiene de los procesos. - Salmonella y Listeria m.: Criterio interno de seguridad alimentaria.					
UNIDAD DE VENTA:	Cajas de cartón bien precintadas con ausencia de roturas o elementos extraños				
INFORMACION LOGISTICA					
TALLA / PIEZASxKG Datos orientativos	Langostino 0: 10-20 Langostino 1: 20-25 Langostino 2: 25-30 Langostino 3: 30-35 Langostino 4: 35-40 Langostino 4X: 40-50		Langostino 5: 50-60 Langostino 5X: 60-80 Langostino 6: 80-100 Langostino 6X: >100		Langostino Cola 1: 95-130 Langostino Cola 2: >130
CARACTERISTICAS ENVASE					
ENVASE:	2 kg	MEDIDAS ENVASE (mm):	307x191x45 (TAPA) 298X185X47 (FONDO)	TIPO DE ENVASE:	CARTON COMPACTO RECICLADO
CARACTERISTICAS EMBALAJE					
UNIDADES/CAJA:	6 estuches/caja	TIPO DE EMBALAJE: MEDIDAS EMBALAJE (MM):	CARTON COMPACTO RECICLADO 400X315X190 (CONTENEDOR)		
CARACTERISTICAS DE PALET					
TIPO DE PALET:	EUROPEO	CAJAS/PALET	51		
LEGISLACION					
<ul style="list-style-type: none"> • Reglamentos 852/2004 y 853/2004. • Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio (BOE de 24 de Agosto). Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones. Lista positiva de Aditivos de la Unión Europea • Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. • Reglamento 1881/2006, determina el contenido máximo de determinados contaminantes. Y sus posteriores modificaciones. • Directiva 2004 /12 / CE. Envases y Residuos de envases. • Reglamento (UE) No 1379/2013 del parlamento europeo y del consejo de 11 de diciembre de 2013 Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. • Reglamento 10/2011 de la comisión del 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones. • Real Decreto de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España. 					

FOTO DEL PRODUCTO

