

DELTA SHRIMPS SL.	FICHA DE PRODUCTO FINAL: LANGOSTINO PELADO COCIDO TALLAS G, M Y P. ----- EN SALMUERA-----	Referencia: LPC Revisión: 19 Fecha: 01/06/19 Pagina 1 de 6
----------------------	--	---

Fabricante:

DELTA SHRIMPS, SL.

C/ de la Font, s/n

25692-AGULLO

Telf.: 973 45 52 41

e.mail: deltashrimps@deltashrimps.es

e.mail (control calidad): patricia@deltashrimps.es

R.S.I. ES 12.12383/L CE

RSIPAC 12.05305/CAT

Descripción del producto:

Langostino pelado cocido en salmuera

Categoría comercial: alimento con tratamiento térmico

Ingredientes:(tal como figura en el envase)

LANGOSTINO *Penaeus vannamei*, agua, azúcar, sal,
conservantes; E-202 E-211 y E-223

Estabilizantes : E-450, E-451 y E-452

Reguladores de acidez E-330 y E-504 i, potenciador de
sabor E-621 y aroma de limon.

El producto no contiene OMG.

Elaborado por Jefe de Control de Calidad Patricia Pelegrí	Aprobado por Jefe de Calidad Juan Carlos Bergadá
--	---

DELTA SHRIMPS SL.	FICHA DE PRODUCTO FINAL: LANGOSTINO PELADO COCIDO TALLAS G, M Y P. ----- EN SALMUERA -----	Referencia: LPC Revisión: 19 Fecha: 01/06/19 Pagina 2 de 6
----------------------	---	---

Descripción del proceso de elaboración:

Los tratamientos a los que vamos a someter al producto son los siguientes:

- 1- Descongelación.
- 2- Hidratación
- 3- Cocción
- 4- Envasado

Sistema de marcado e identificación de lotes:

<p>1 SISTEMA</p> <p>4 dígitos: xxx xxxx: día de fabricación del producto</p>

Características microbiológicas:

MICROORGANISMOS	TOLERANCIAS	METODO ANALITICO
Aerobios mesofilos (ufc/g)	< 1x10(5)	siembra en medios específicos
Enterobacterias (ufc/g)	< 1x10(2)	siembra en medios específicos
Escherichia coli (ufc/g)	Ausencia/g	siembra en medios específicos
Staphylococcus aureus(ufc/g)	< 1x10(2)	siembra en medios específicos
Salmonella (ufc/25g)	Ausencia/25 gr.	siembra en medios específicos
Listeria monocytogens (ufc/25 g)	Ausencia/25 gr.	siembra en medios específicos

<p>Elaborado por Jefe de Control de Calidad</p> <p>Patricia Pelegrí</p>	<p>Aprobado por Jefe de Calidad</p> <p>Juan Carlos Bergadá</p>
---	--

DELTA SHRIMPS SL.	FICHA DE PRODUCTO FINAL: LANGOSTINO PELADO COCIDO TALLAS G, M y P ----- EN SALMUERA -----	Referencia: LPC Revisión: 019 Fecha: 01-06-2.019 Pagina 3 de 6
----------------------	--	---

Valores nutricionales medios por 100 gr. :

PROTEINAS	11,20 gr.
GRASAS	0,6 gr.
De las cuales saturadas	0,6 gr.
HIDRATOS DE CARBONO	0,0 gr.
De los cuales azucares	0,0 gr.
VALOR ENERGETICO (Kcal./100 g)	55 kcal.
SAL	6,8 gr.

Características organolépticas:

ASPECTO GENERAL : Característico de la cola de langostino pelado

COLOR :	Característico del marisco cocido
OLOR :	Característico del marisco cocido natural
SABOR:	Característico del marisco
TEXTURA:	Característico de la cola de langostino, ausencia de textura gomosa, blanda o esponjosa

Condiciones de conservación y tiempo de vida útil:

La duración de la vida del producto durante la cual se conserva su calidad es de 45 días a partir de la fecha de fabricación, si este mantiene su temperatura en el envase de 0 C^o- 4 C^o

Mantener a 0-4 C^o

En el frigorífico abierto 24 horas

Uso y destino del producto:ALERGENOS

Los productos correspondientes al grupo de “comida preparada con tratamiento térmico” pueden ser consumidos directamente, no es necesaria ninguna preparación adicional posterior; y van destinados a todo tipo de población, excepto con personas con alergias a los siguientes productos:

- 1.- Crustáceos y productos relacionados
- 2- Soja y productos relacionados (dextrosa)
- 3- Sulfitos

Elaborado por Jefe de Control de Calidad Patricia Pelegrí	Aprobado por Jefe de Calidad Juan Carlos Bergadá
--	---

DELTA SHRIMPS SL.	FICHA DE PRODUCTO FINAL: LANGOSTINO PELADO COCIDO TALLAS G, M y P ----- EN SALMUERA-----	Referencia: LPC Revisión: 01 Fecha: 01-06-2.019 Pagina 4 de 6
----------------------	---	--

Forma de presentación:

Envase: Botes de polipropileno copolimero de uso alimentario de 900 gr peso neto escurrido.

Impreso en etiqueta solo G y M

Embalaje: Bandeja de carton de 6 unidades en botes de 900 gr peso neto

Codigo EAN 1

8 437003 598210 900 gr. peso neto TALLA "G"

8 437003 598203 900 gr. peso neto TALLA "M"

8 437003 598043 900 gr. peso neto TALLA "P"

Condiciones de transporte, manipulación y almacenamiento

- TRANSPORTE

- . Condiciones higiénicas del camión correctas
- . No apilar palets
- . Temperatura del camión para producto fresco 0-4 C°

- MANIPULACION

- . Condiciones Higiénicas correctas.
- . El producto deberá descargarse y almacenarse en la cámara con la mayor brevedad.

- ALMACENAMIENTO

- . Condiciones higiénicas de la cámara correctas.
- . No apilar palets
- . Para productos frescos se debe almacenar en cámaras con temperaturas de 0 C° - 4 C°

Elaborado por Jefe de Control de Calidad Patricia Pelegrí	Aprobado por Jefe de Calidad Juan Carlos Bergadá
--	---

DELTA SHRIMPS SL.	FICHA DE PRODUCTO FINAL: LANGOSTINO PELADO COCIDO TALLA G 900 gr -----EN SALMUERA-----	Referencia: LPC Revisión: 019 Fecha: 01-06-2019 Pagina 5 de 6
------------------------------	---	--

Normativa legal vigente:

Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas higiene para la elaboración distribución y comercio de comidas preparadas.

Real decreto 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

Real decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como de sus condiciones de utilización.

Real decreto 723/1988, de 24 de junio, por el que se aprueba la Norma general para el Control Efectivo de los Productos Envasados. Y modificaciones posteriores.

Real decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las mediciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

Real decreto 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 1334/1999, de 31 de julio.

Real decreto 1334/99, de 31 de Julio por el que se aprueba la Norma general del etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Y modificaciones posteriores.

Real decreto 930/1992 de 17 de julio por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Elaborado por Jefe de Control de Calidad Patricia Pelegrí	Aprobado por Jefe de Calidad Juan Carlos Bergadá
--	---

DELTA SHRIMPS SL.	FICHA DE PRODUCTO FINAL: LANGOSTINO PELADO COCIDO TALLA G 900 gr -----EN SALMUERA-----	Referencia: LPCG Revisión: 01 Fecha: 01-10-2018 Pagina 6 de 6
------------------------------	---	--

Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos genéticamente modificados.

Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 Octubre de 2011 sobre la información alimentaria obligatoria facilitada al consumidor.

Elaborado por Jefe de Control de Calidad Patricia Pelegrí	Aprobado por Jefe de Calidad Juan Carlos Bergadá
--	---