



Ficha técnica de producto
Cola langostino pelado cocido
Talla M-900gr
Refrigerado en Salmuera

Referencia:LPCM-EIGS
Revisión: 18 (04/06/2024)
Gestión de calidad e inocuidad

DATOS EMPRESA PRODUCTORA

| | |
|-----------------------|--|
| NOMBRE: | DELTA SHRIMPS,SL |
| DIRECCIÓN: | C/de la Font, s/n 25692-Agulló LLEIDA |
| TELÉFONO: | 973455241 |
| email: | deltashrimps@deltashrimps.es |
| emai(control calidad) | olga@deltashrimps.es |
| R.S.I. | ES 12.12383/L CE |
| RSIPAC | 12.05305/CAT |

1-CARACTERÍSTICAS PRODUCTO DE ORIGEN

| | |
|------------------|--|
| Materias primas: | *Descripción comercial: Cola Langostino pelado y cocido |
| | *Nº piezas: 51/90 piezas/libra - 140 piezas/bote aprox. |
| | *Especie: Penaeus Vannamei |
| | * Origen: América Central y Sur |
| | *Método de producción: Acuicultura |
| Ingredientes: | Langostino, agua, antioxidante E-223 (sulfitos), E-450,E-451,E-452(fosfatos) |
| Alérgenos: | Crustaceos, soja y productos relacionados, sulfitos |
| Puede contener: | Pescados, moluscos |

2-CARACTERÍSTICAS PRODUCTO TERMINADO

| | |
|----------------------------|--|
| Descripción del producto: | *Cola langostino pelado y cocido en salmuera. (Alimento con tratamiento térmico) |
| | *Envasado en botes de polipropileno copolimero de uso alimentario de 1400cc. |
| | *Embalado en bandeja de cartón reciclable de 6 unidades. |
| Aditivos: | Agua, sal, azúcar, sorbato potásico E-202, benzoato sódico E-211, antioxidante E-223, ácido cítrico E-330, estabilizantes E-450, E-451, E-452, glutamato de monosodio E-621 y aroma de limón |
| Código del producto EAN 13 | 8 437003 59820 3 |
| Denominación comercial: | "Cocktail First" Langostino pelado y cocido 900grs. |
| Denominación legal: | Langostino pelado y cocido |



Ficha técnica de producto

Cola langostino pelado cocido

Talla M-900 gr

Refrigerado en Salmuera

Referencia:LPCM-EIGS

Revisión: 18 (04/06/2024)

Gestión de calidad e inocuidad

3- PROCESO DE ELABORACIÓN

a) Descongelación

b) Hidratación

c) Cocción a 100º

d) Envasado

4- MARCADO E IDENTIFICACIÓN DE LOTES

1 sistema

·LOTE: Inicial país de Origen/ 4 Dígitos / letra tamaño producto+dígito tamaño envase

EJEMPLO: E/3109/M1

· Fecha de caducidad: dd/mm/aaaa

5- ANÁLISIS QUÍMICO

| PARÁMETROS | VALOR | PROCEDIMIENTO |
|------------|-------|---------------|
| PH | 5,84 | PNT 2/16/030 |

6- ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según reglamento 2073/2005)

| Determinación | Unidades | Reglamento 2073/2005 | Valor análisis |
|--|----------|----------------------|----------------|
| ·Recuento en placa de Aerobios mesofilos a 30º | ufc/g | <1x10(5) | 2,1 x 10(2) |
| Procedimiento: PNT 1/01/001 | | | |
| ·Recuento en placa de Enterobacteriaceae a 37º | ufc/g | <1x10(2) | <10 |
| Procedimiento: PNT 1/05/001 | | | |
| ·Recuento en placa de Escherichia coli (B-glucuronidasa+)Procedimiento:PNT 1/05/010 | ufc/g | Ausencia | <10 |
| ·Detección de Salmonella - Procedimiento PNT1/19/001 | /25g | Ausencia | No detectado |
| ·Detección de Listeria monocytogens Procedimiento: PNT 1/05/001 | /25g | <100 | No detectado |



Ficha técnica de producto

Cola langostino pelado cocido
Talla M-900gr
Refrigerado en Salmuera

Referencia:LPCM-EIGS

Revisión: 18 (04/06/2024)

Gestión de calidad e inocuidad

7- VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100grs.

| | |
|------------------------------|----------|
| Proteínas (gr) | 15,19 gr |
| Grasas (gr) | 0,83 gr |
| de las cuales saturadas (gr) | 0 |
| Hidratos de carbono (gr) | 1,07 gr |
| de los cuales azúcares (gr) | 0 |
| Valor energético (KJ) | 307 KJ |
| Valor energético (Kcal) | 73 Kcal |
| Sal(gr) | 1,56 gr |

8- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|-----------------------------|--|
| ASPECTO GENERAL | característico de la cola de langostino pelado |
| Procedimiento: PNT 5/15/001 | |
| COLOR | característico del marisco cocido |
| Procedimiento: PNT 5/15/001 | |
| OLOR | característico del marisco cocido natural |
| Procedimiento: PNT 5/15/001 | |
| SABOR | característico del marisco |
| Procedimiento: PNT 5/15/001 | |
| TEXTURA | característico de la cola de langostino, ausencia de textura gomosa, |
| Procedimiento: PNT 5/15/001 | blanda o esponjosa |

9- 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.

El envase debe mantenerse entre 0°C - 4°C.

Una vez abierto el envase, debe consumirse en 24 horas.

10- USO Y DESTINO DEL PRODUCTO; ALÉRGENOS

*Los productos correspondientes al grupo de "alimento preparado con tratamiento térmico" pueden ser consumidos directamente. No es necesaria ninguna preparación adicional posterior.

*Producto destinado a la población en general, excepto para la alimentación infantil (lactantes) y los grupos de personas alérgicas a alguno de sus ingredientes.

Ficha técnica de producto

Cola langostino pelado cocido
Talla M-900gr
Refrigerado en Salmuera

Referencia:LPCM-EIGS

Revisión: 18 (04/06/2024)

Gestión de calidad e inocuidad

11- CONDICIONES DE TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

| | |
|-----------------|--|
| TRANSPORTE: | Condiciones higiénicas del camión correctas |
| | No apilar palets |
| | Temperatura del camión para producto fresco 0-4°C |
| MANIPULACIÓN: | Condiciones higiénicas correctas |
| | El producto deberá descargarse y almacenarse en la cámara frigorífica en la mayor brevedad posible |
| ALMACENAMIENTO: | Condiciones higiénicas de la cámara correctas |
| | No apilar palets |
| | Almacenar en cámaras para productos frescos con temperatura entre 0-4°C |

12- MENCIONES OBLIGATORIAS EN EL ENVASE

Denominación, estado físico del producto (cocido), lista ingredientes, alérgenos, peso neto, fecha de caducidad, condiciones de conservación, razón social y dirección de la empresa, nombre científico, método de producción, lote, identificación del establecimiento elaborador, logo de pertenencia a un sistema integrado de gestión de envases.





Ficha técnica de producto

Cola langostino pelado cocido
Talla M-900gr
Refrigerado en Salmuera

Referencia:LPCM-EIGS

Revisión: 18 (04/06/2024)

Gestión de calidad e inocuidad

Normativa legal vigente:

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

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 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 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.

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

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 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

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.



Ficha técnica de producto

Cola langostino pelado cocido
Talla M-900gr
Refrigerado en Salmuera

Referencia:LPCM-EIGS

Revisión: 18 (04/06/2024)

Gestión de calidad e inocuidad

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Reglamento (CE) nº1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 149/2008 de la Comisión de 29 de enero de 2008 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 , sobre aditivos alimentarios (Texto pertinente a efectos del EEE)

Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero de 2011 sobre Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y alimentos.

Ley 17/2011 de Seguridad alimentaria y nutrición.

Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 Octubre de 2.011 sobre la información alimentaria obligatoria facilitada al consumidor.

Reglamento (UE) nº 1379/2013, de 11 de diciembre de 2011, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de productos de la pesca y de la acuicultura.

Reglamento de Ejecución (UE) nº828/2014 de la Comisión , de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de la información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión, de 28 de mayo de 2018, por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento.

Elaborado por Jefe de Control de Calidad

Olga Saura Nicolau

Aprobado por Jefe de Calidad

Juan Carlos Bergadá