



### Ficha técnica de producto

Cola langostino pelado cocido  
Talla P (900, 400, 150 gr)  
Refrigerado en Salmuera

Referencia:LPCP-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:	<a href="mailto:deltashrimps@deltashrimps.es">deltashrimps@deltashrimps.es</a>
emai(control calidad)	<a href="mailto:olga@deltashrimps.es">olga@deltashrimps.es</a>
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
	*Especie: Penaeus Vannamei
	* Nº piezas: 91/150 piezas/libra - 200 (900gr)/90(400gr)/30(150gr) piezas/bote
	*Método de producción: Acuicultura
	*Origen: América Central y Sur
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, 750cc y 280cc
	*Embalado en bandeja de cartón reciclable de 6 unidades de 900 o 400 grs.
	*Embalado en bandeja de cartón reciclable de 5 unidades de 150 grs.
Aditivos:	Sal, azúcar, sorbato potásico E-202, benzoato sódico E-211,antioxidante E-223, ácido cítrico E-330, glutamato de monosodio E-621 y aroma de limón
Código del producto EAN 13	8 437003 59804 3(900grs), 8 437003 59801 2(400grs), 8 437003 59805 0(150grs)
Denominación comercial:	"Cocktail First" Langostino pelado y cocido 900, 400, 150grs.
Denominación legal:	Langostino pelado y cocido
	EL PRODUCTO NO CONTIENE OMG (Organismo Modificado Genéticamente)



### Ficha técnica de producto

Cola langostino pelado cocido  
Talla P (900, 400, 150 gr)  
Refrigerado en Salmuera

Referencia:LPCP-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/P1**

· 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 Procedimiento: PNT 1/01/001	ufc/g	<1x10(5)	2,1 x 10(2)
·Recuento en placa de Enterobacteriaceae a 37º Procedimiento: PNT 1/05/001	ufc/g	<1x10(2)	<10
·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 P (900, 400, 150 gr)  
Refrigerado en Salmuera

Referencia: LPCP-EIGS

Revisión: 18 (04/06/2024)

Gestión de calidad e inocuidad

### 7- VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100grs.

Proteínas (g)	14,8 gr
Grasas (g)	0,4 gr
de las cuales saturadas (g)	0,1 gr
Hidratos de carbono (g)	0
de los cuales azúcares (g)	0
Valor energético (KJ)	266 KJ
Valor energético (Kcal)	63 Kcal
Sal(g)	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 P (900, 400, 150 gr)  
Refrigerado en Salmuera

Referencia:LPCP-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 P (900, 400, 150 gr)  
Refrigerado en Salmuera

Referencia:LPCP-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 P (900, 400, 150 gr)  
Refrigerado en Salmuera

Referencia: LPCP-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