



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
LANGOSTINO TIGRE FRESCO

ASP ASEPSIA

Rev: 0-2024

FT LANGOSTINO
TIGRE F.

DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE	Langostino tigre
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA DE LA ESPECIE	Penaeus kerathurus = Melicertus kerathurus Código Alfa3 FAO: TGS Familia: Penaeidae
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	Capturado. Habitualmente con redes de arrastre. Especificado en etiquetado.
ZONA DE CAPTURA O CRÍA	FAO 34 - Océano Atlántico Centro-este. FAO 27 CIEM IXa - O. Atlántico noreste. Origen: España / Portugal Especificado en etiquetado.
DESCRIPCIÓN	Langostino tigre fresco, confeccionado en cajas de 1Kg con separador interior (lámina plástica). Formato habitual: 10x1Kg Producto con cabeza. El producto no contiene ingredientes modificados genéticamente ni ha sido irradiado.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: verde pálido o amarillento, con manchas transversales marrones discontinuas en el caparazón y en el abdomen. Aspecto externo: habitual de su especie. Sin olores extraños. Consistencia: típica de crustáceos.
INGREDIENTES	Langostino tigre, antioxidantes E-301 (ascorbato de sodio) y E-330 (ácido cítrico), y E-223 (metabisulfito sódico).
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS Reglamento 2073/2005	Aerobios mesófilos 10 ⁶ ufc/g Enterobacterias 10 ³ ufc/g Salmonella / Shigella Ausencia/25g
LÍMITES QUÍMICOS Reglamento 2023/915	Cadmio 0,50mg/kg Plomo 0,50mg/kg Mercurio 0,50mg/kg
IDENTIFICACIÓN	Lote, peso neto y fecha de caducidad en etiquetado.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigerado entre 0 y 4 °C.

Elaborado por:	Revisado por:
Consulte etiquetado	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. (<i>poner sello</i>)



FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO
LANGOSTINO TIGRE FRESCO

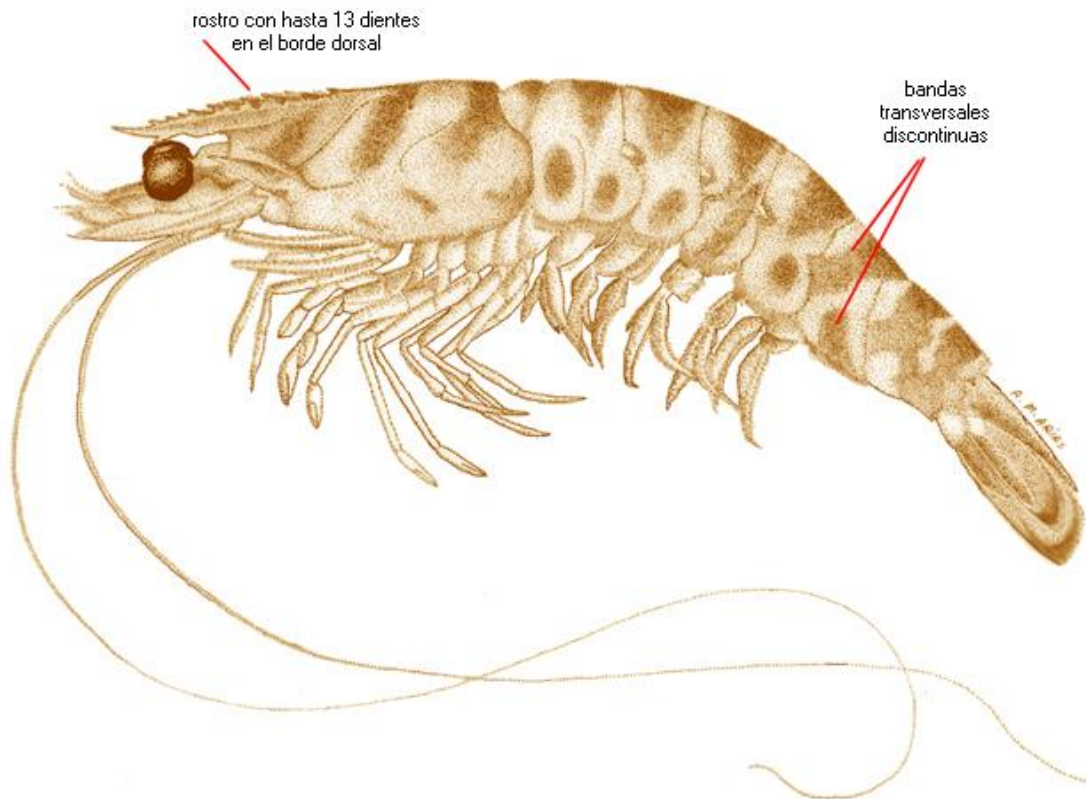
ASP ASEPSIA

Rev: 0-2024

FT LANGOSTINO
TIGRE F.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	5 días desde la fecha de envasado.
ALÉRGENOS	Contiene sulfitos y crustáceos .
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general excepto alérgicos a los crustáceos y/o sulfitos.
TRANSPORTE	Refrigerado y con las condiciones higiénico-sanitarias correctas.
RECOMENDACIÓN	Producto crudo. Se requiere tratamiento térmico antes del consumo.
VALORES NUTRICIONALES Valor medio por 100g. de porción comestible	Energía 414kJ/99Kcal Grasas 0,80g De las cuales saturadas 0,17g Hidratos de carbono <1g De los cuales azúcares 0g Proteínas 22,4g Sal 0,30g

IMAGEN ORIENTATIVA



Elaborado por:	Revisado por:
Consulte etiquetado	Departamento de calidad de Eurofish Lo&Di S.L. (poner sello)