

LANGOSTINO AUSTRAL ENTERO CONGELADO EN TIERRA: L1-L2-L3



DATOS DEL PRODUCTOR/ DISTRIBUIDOR

| | |
|-------------------|--|
| Razón social: | CABO VÍRGENES ESPAÑA S.L |
| Domicilio social: | C/ DE LOS TORNEROS 18 C.P 34004 PALENCIA |
| Teléfono: | 34979181438 |
| Nº RGSEEA : | 12.020402 / P |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

| | | | |
|--|--|-----------------|--|
| Producto | LANGOSTINO O GAMBÓN AUSTRAL ENTERO CONGELADO EN TIERRA | | |
| Marca | Cabo Virgenes / Mares del sur / Ríos Gallegos | | |
| Ingredientes | Langostino o gambón austral (CRUSTÁCEOS), antioxidante (metabisulfito sódico (SULFITOS)). Contiene crustáceos y sulfitos. | | |
| Alergenos | | | |
| País de origen | Argentina | | |
| Nombre científico | Pleoticus muelleri | Zona de captura | Zona FAO-41, Atlántico sudoccidental |
| Método de producción | Capturado | Arte de pesca | Pesca extractiva con redes de arrastre gemelas con puertas |
| Instrucciones de conservación y transporte | Producto congelado, mantener a temperaturas de -18°C o inferiores. | | |
| Uso previsto | Producto crudo, cocinar antes de su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar. | | |
| Sistema de loteado | bbddmmaa (bb: nº de barco, dd: día, mm: mes, aa: año) / nº contenedor | | |
| Vida útil | 36 meses a partir de fecha de 1ª congelación | Glaseo | 0% |

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g DE PRODUCTO

| | |
|----------------------------|------------------|
| Valor energético (kJ/kcal) | 377 kJ / 90 kcal |
| Grasas: | 0.2 g |
| - de las cuales: saturadas | 0.1 g |
| Hidratos de carbono | 0 g |
| - de los cuales: azúcares | 0 g |
| Proteínas | 22 g |
| Sal | 0.63 g |

www.cabovirgenes.es

Av. M. González y S.J.C. Marsengo (9103), Puerto Rawson (Argentina)
Tel.: + 54 0280 4498 221, email: info@cabovirgenes.com

C/ Torneros, 18 (Pol. Ind. San Antolín), 34004 - Palencia (España)
Tel.: +34 979 181 438 - email: info@cabovirgenes.es



CABO VÍRGENES
PRODUCTOS DE MAR

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | | CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | |
|---------------------------------|---------------------------|---|--------------------------|
| Parámetros | Límites de aceptación | Parámetro | Límite de aceptación |
| Aerobios mesófilos | ≤ 10 ⁶ ufc / g | Mercurio | ≤ 0.5 mg / kg |
| Enterobacterias | ≤ 10 ³ ufc / g | Plomo | ≤ 0.5 mg / kg |
| Eschericia coli | No detectado / 25 g | Cadmio | ≤ 0.5 mg / kg |
| Staphylococcus aureus | ≤ 10 ² ufc / g | Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS) | ≤ 3.5 pg / g peso fresco |
| Psicrotrofos | ≤ 10 ⁵ ufc / g | Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT) | ≤ 6.5 pg / g peso fresco |
| Salmonella | No detectado / 25 g | Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F-OMS) | ≤ 75 ng / g peso fresco |
| Listeria Monocytogenes | No detectado / 25 g | Sulfitos | ≤ 150 ppm |
| Vibrio spp | No detectado / 25 g | | |

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | | DEFECTOS MÁXIMOS PERMITIDOS | |
|--------------------------------|---|--|----------------------|
| Parámetros | Límites de aceptación | Parámetro | Límite de aceptación |
| Color | Típico del langostino austral fresco, rosado y con brillo | Piezas con defecto de deshidratación | Ausencia |
| Olor | Fresco, sin olor a amoníaco o sin ningún olor | Piezas con defecto de coloración | Ausencia |
| Sabor | Típico del langostino austral fresco | Piezas con melanosis en los segmentos | ≤ 2 piezas/kg |
| Textura | Firme, pero no dura | Piezas sin cefalotorax | ≤ 1 piezas/kg |
| | | Piezas con cefalotorax blando | ≤ 1 piezas/kg |
| | | Antenas, patas, colas y restos similares con melanosis | ≤ 1 piezas/kg |
| | | Piezas con melanosis | Ausencia |

OGM'S

Certificamos que para nosotros no es conocido que nuestros proveedores nos suministren productos que contengan organismos genéticamente. Por tanto, aseguramos que a la empresa CABO VIRGENES ESPAÑA S.L. no le suministrará productos modificados genéticamente.

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

Reglamento europeo (UE) N° 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.

Resolución de 24 de mayo de 2019, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE).

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

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

Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (CE) N° 1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

DIRECTIVA DEL CONSEJO de 21 de diciembre de 1988 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana

Reglamento (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

www.cabovirgenes.es

Av. M. González y S.J.C. Marsengo (9103), Puerto Rawson (Argentina)
Tel.: + 54 0280 4498 221, email: info@cabovirgenes.com

C/ Torneros, 18 (Pol. Ind. San Antolín), 34004 - Palencia (España)
Tel.: +34 979 181 438 - email: info@cabovirgenes.es



CABO VIRGENES
PRODUCTOS DE MAR

PACKAGING

| Formatos | | 20x400 g | 10x800 g | 6x2 kg | 12x1 kg | 2x7 kg |
|--------------------|---|--|----------|-------------|---------|--------|
| | | Nº pcs / estuche | | Nº pcs / kg | | |
| Tallas | 1 | 4-8 | 8-16 | 10-20 | 10-20 | 10-20 |
| | 2 | 8-12 | 17-24 | 21-30 | 21-30 | 21-30 |
| | 3 | 12-16 | 25-32 | 31-40 | 31-40 | 31-40 |
| | 4 | 16-24 | 33-48 | 41-60 | 41-60 | 41-60 |
| | 5 | 24-32 | 49-64 | 61-80 | 61-80 | 61-80 |
| Envase primario | | Base de cartón retractorilada (estuche), film plástico de retractorilado y tapa de | | | | |
| Envase secundarios | | Caja de carton retractorilada (caja máster) | | | | |

DATOS LOGÍSTICOS

| Formatos | Nº cajas / palet | Cajas / base | Filas / alturas |
|---------------|--------------------------------------|--------------|-----------------|
| 20x400 g | 60 | 6 | 10 |
| 10x800 g | 60 | 6 | 10 |
| 12x1 kg | 60 | 6 | 10 |
| 6x2 kg | 60 | 6 | 10 |
| 2x7 kg | 60 | 6 | 10 |
| Tipo de palet | Palet europeo (1200 x 800 x 1170 mm) | | |

PERSONAS DE CONTACTO

Responsable de calidad

Beatriz Fuertes Fdez
 calidad@cabovirgenes.es
 + 34 663 245 147

Dirección comercial

Félix Vicente Rojo
 direccioncomercial@cabovirgenes.es
 + 34 690 830 347



| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | |
|------------------------|------------|---------------------|------------|
| Responsable de calidad | | Dirección comercial | |
| | | | |
| Fecha: | 09.06.2020 | Fecha: | 09.06.2020 |
| ACEPTADO POR: | | | |
| | | | |
| Fecha: | | | |

| | | | |
|------------------|-----------------------|---------|-------------------------------------|
| Ref.: F-PO-24-02 | Fecha Ed.: 09/06/2020 | Ed.: 03 | FORMATO CABO VIRGENES FICHA TÉCNICA |
|------------------|-----------------------|---------|-------------------------------------|