

Producto	
Nombre producto:	Cola de Vannamei pelada devenada
Descripción producto:	Cola de Vannamei pelada devenada congelada
Nombre científico:	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Tallas:	13/15, 16/20, 21/25, 26/30, 31/40, 41/50, 51/60, 61/70, 71/90 pzs / lib.
Ingredientes:	cola de langostino vannamei pelada (80%) agua (20%), sal, E330, E331
Zona y Metodo de pesca:	Acuicultura, India. Salabres.
Proceso de producción:	Captura, clasificación, pelado, congelación, glaseo, envasado
Producido en India	
Procesado de acuerdo con el codex 190/1195.	

Información del etiquetado			
Nombre del producto,	EG-Número registro sanitario,	Número de planta,	Fecha de producción,
Nombre científico,	Fecha captura, embalaje y consumo preferente (+24 meses despues de producción)		
Nombre productor e importador	Peso neto y escurrido,	Temperatura de almacenaje, (-18°)	número de lote
Véase la sección M004 en el manual HACCP, disponible a petición del cliente			



Embalajes, conservación, consumo.			
Unidad de venta:	10x1kg,	Peso neto: 10x1kg	Peso escurrido: 10x800g
Caja master carton:	400x300x200 mm, 600g	bolsa plástico	330x270 mm, 25g
Embalaje apropiado para contener alimentos. Cumple con las normas EG 1935/2004, y EG nr. 10/2011			
Almacenaje en congelación a -18° C		Distribución en temperatura inferior a -18 ° C	
Logística: palet 64 cajas, 8 cajas base, 8 bases palet			
Fecha envasado	Indicada en la etiqueta		
Fecha consumo preferente:	Fecha envasado + 24 meses y a - 18°C		
Preparación:	Horno, hervido, frito, grill.		
Grupos de consumo	Todos, excluidos grupos de riesgo		

Criterios microbiológicos	un./ g.	un./ g.	Valores nutricionales por 100g.	
	normal	máximo	Energía	94 Cal. / 399 KJl
contenido total de germen	< 100.000	< 1.000.000	Proteína:	21 g
Enterobacteriae	< 1.000	< 10.000	Grasas:	1 g
Coliformes	< 100	< 1.000	de las cuales saturadas:	0,3 g
Staphylococcus aureus	< 500	< 1.000	Hidratos de carbono:	0 g
Escherichia coli	< 10	< 100	de los cuales azúcares:	0g
Listeria monocytogenes	ausente in 25 g	ausente in 25 g	Sodio:	0,60g
Salmonella spp	ausente in 25 g	ausente in 25 g		
Histamina	< 10	< 100	Los valores nutricionales varían dependiendo de la preparación	

Requisitos químicos	
Cumple los requisitos de la ley (EC1881/06) para metales pesados, toxinas y otros residuos químicos, tales como plomo, cadmio, mercurio dioxinas, malaquita y medicamentos veterinarios.	
Libre de metales magnéticos y no magnéticos	
Irradiación:	Producto no irradiado
Modificación genética: no modificado genéticamente.	
Véase la sección M004 en el manual HACCP, disponible a petición del cliente	

Alergenicos			
Proeina de leche de vaca	—	Cacahuetes	—
Lactosa	—	Glutamato	—
Huevos y derivados del huevo	—	Sulfitos (E220 t/m 227	—
Aceita de soja	—	Antioxidantes BHA/BHT,E320t/m321)	—
Proteina de soja	—	Acido Benzoico (E210 t/m 213)	—
Gluten	—	Parabeno (E214 t/m 219	—
Trigo	—	Tartrazina	—
Centeno	—	Colorante S (E1100)	—
Sacarosa	—	Azorrubina (E122)	—
Carne de ternera	—	Amaranto (E123)	—
Carne de cerdo	—	Rojo cochinilla A (E124)	—
Carne de pollo	—	Acido citrico (E330)	+
Pescado	—	Acido lacteo	—
Crustaceos y moluscos	+	Lupino	—
Fructosa	—	Canela	—
Cacao	—	Cilantro	—
Levadura	—	Apio	—
legumbres	—	Umbelíferas	—
		(anis,comino, eneldo, perifollo)	

Aprobado por el departamento de calidad de DAYSEADAY
editado por Nadine Van Veen, asistente departamento de calidad
Director departamento calidad fresco y congelado: J.Pruiksma


Dayseaday Frozen B.V.
Texelstroom 4, 8321 MD
Urk, The Netherlands

