

# Jaferi, Jaferi & Sánchez



## Importadores - Distribuidores

### FICHA TÉCNICA PRODUCTO

<b>Código Producto</b>	1009D
<b>Etiqueta del producto</b>	SUSHI EBI 5L 9-9,5 CM 30 Pzs.
<b>Denominación venta</b>	Langostino cocido para sushi 9-9,5 cm
<b>Fecha de actualización</b>	Julio 2016

### PRESENTACION UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO

<b>Descripción del producto:</b> Langostino cocido, pelado y abierto en mariposa. Especial para sushi.			
<b>Consejos sobre utilización</b>	Producto congelado. Descongelar a temperatura de refrigeración durante 24 horas para su correcta descongelación		
<b>Marca</b>		<b>Code EAN-GENCODE</b>	NA
<b>País de Fabricación</b>	Vietnam	<b>Nº Reg. fabricante</b>	DL 32
<b>Peso neto</b>	260 g / bandeja	<b>Peso escurrido</b>	NA
<b>Peso bruto</b>	275 g / bandeja	<b>Grado alcohólico</b>	NA
<b>Unidades / caja</b>	20 bandejas / caja		

### COMPOSICION DEL PRODUCTO

<b>Ingredientes</b>	Langostinos ( <i>Penaeus vannamei</i> ) (99.5%) y sal
<b>Alérgenos (Dir CE/2003/89)</b>	Crustáceo
<b>OGM (Reg CE/1830/2003)</b>	No
<b>Ionización</b>	No
<b>Certificados Halal /Kosher</b>	No

### CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

<b>Valores nutricionales (100 g)</b>	<b>Energía</b>	81 kcal / 339 kJ
	<b>Proteína</b>	20.3 g
	<b>Hidratos de carbono</b>	0 g
	<b>Lípidos</b>	0.44 g
	- ácidos grasos saturados	0
	- colesterol	114 mg
	<b>Sal añadida</b>	0.5 g
	<b>Sodio</b>	374 mg
<b>Características microbiológicas</b>	<b>Recuento total aerobios</b>	< 10 <sup>5</sup> ufc/g
	<b>E coli</b>	< 10 ufc/g
	<b>S. aureus</b>	< 10 ufc/g
	<b>Th. Coliforme</b>	< 10 ufc/g
	<b>Salmonella</b>	Ausencia / 25 g
	<b>Vibrio Cholerae</b>	Ausencia / 25 g
	<b>Vibrio parahaemolyticus</b>	Ausencia / 25 g
	<b>Listeria</b>	Ausencia / 25 g
<b>Características químicas</b>	<b>Plomo</b>	< 0.5 mg/kg
	<b>Cadmio</b>	< 0.5 mg/kg
	<b>Arsénico</b>	< 2 mg/kg
	<b>Mercurio</b>	< 0.5 mg/kg

# *Jaferi, Jaferi & Sánchez*



## *Importadores - Distribuidores*

	<b>Pesticidas</b>	0.3 ppm
--	-------------------	---------

### **MODO DE CONSERVACIÓN**

<b>DLC/DLUO</b>	24 meses
<b>Temperatura conservación</b>	A temperatura de congelación (-18°C)
<b>Condiciones almacenamiento después de apertura</b>	Una vez abierto, conservar a 5°C, y consumir lo antes posible