

TAEX S.A

LANGOSTINO COLA CONGELADO



PRODUCTO

Cola de langostino cruda clasificada

DESCRIPCION

Langostinos con cascara, con timon ,patas y sin cabeza, congelado

COMPOSICION

Ingredientes, Langostinos austral (Pleoticus muelleri) CRUSTACEOS,
conservante E-223 (SULFITO)
Alergenos " Crustaceos", "sulfitos".

FORMATO DE PRESENTACION

10 bolsa de 1,0 kg cada una. 10 kg peso neto 10x1 kg
20 bolsas de 0,500 kg cada una 10 kg peso neto 20x0,5 kg
36 bolsas de 0,250 kg cada una 9 kg peso neto 36x0,25 kg

ENVASE SECUNDARIO cajas de carton corrugado, blancas sin inscripcion

ENVASE PRIMARIO Diseño, material y micronaje, según especificacion del cliente.

Opciones de tipo de bolsas "doypack" o "tubular con termosellado".

ESTANDAR DE CALIDAD

ORGANOLEPSIA "**OLOR**" caracteristico de la especie, fresco marino, sin rastros de olor amoniacal. "**COLOR**" anaranjado uniforme, sin hematomas evidentes en cascara .Sin manchas o pecas negras "Melanosis". Pulpa expuesta, de color blanca, sin rastros de oxidacion ni deshidratacio, al igual que en la cascara. "**TEXTURA**" firme, segmentos adheridos a la pulpa conformando una estructura unica de segmentos, patas y timon.

CLASIFICACION "**GRANDE**" menor a 45 piezas por kg, " MAX 38g MIN 22g" "**MEDIANO**" 46-55 PIEZAS por kg, "MAX 23 g -MIN 18 g" "**CHICO**" 56-90 piezas por kg, "MAX 17 g -MIN 5 g"



CARACTERISTICAS COMERCIALES "TOLERANCIAS"

PESO NETO ESCURRIDO	2%
PIEZAS FUERA CALIBRE	5%
GLACEADO PROTECCION	8-10 % por encima del peso neto
TIMON ROTO	5%
PIEZAS ROTAS	5%
PIEZAS CON OLOR	0%
PIEZAS MANCHADAS	2% hematomas

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Elemento	Limite
Plomo	$\leq 0,5 \text{ mg/kg}$
Mercurio	$\leq 0,5 \text{ mg/kg}$
Cadmio	$\leq 0,5 \text{ mg/kg}$
Arsenico	$\leq 0,5 \text{ mg/kg}$
Dioxinas	3,5 pg/g peso en fresco
PCB	75 ng/g peso en fresco
Dioxinas y PCB	6,5 pg/g peso en fresco
Sulfitos	$\leq 100 \text{ mg/kg}$
pH	6.5-7.0
aW	0.97-0.98

PARAMETROS MICROBIOLOGICOS

Microorganismo	Tecnica	Limite
Aerobios mesofilos	ISO 48331:2013	$\leq 1 \times 10^6 \text{ ufc/g}$
Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	Ausencia
Staphylococcus aureus	ISO6888-1/2:1999 AMD:2003	$1 \times 10^3 \text{ ufc/g}$
Salmonella spp	ISO6579-1:2017	Ausencia 25 g

ROTULACION " DATOS "

Nombre comercial Producto
Especie
Cantidad de unidades y peso individual por caja
Clasificación comercial
Lote
Conservación
Número de Establecimiento Elaborador
Fecha de elaboración
Fecha de vencimiento
Peso Neto
Peso Bruto
Conservantes
Ingredientes
Zona de captura
Arte de pesca



RÓTULO MASTER CAJA



RÓTULO BOLSA





