

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Nombre Comercial:	Sushi Ebi Fry
Nombre Científico:	<i>Litopenaeus vannamei</i>
País de Origen:	Vietnam
Arte de Pesca:	Acuicultura
Zona de Cría/Captura:	Vietnam
Distribuidor:	Inlet Seafish S.L.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Descripción del producto:	Langostino pelado, desvenado, con cola, rebozado, ultracongelado				
Ingredientes:	Langostino 40% (crustáceo), harina de trigo (gluten), agua, almidón modificado (tapioca), harina de almidón de maíz, aceite de palma, azúcar, sal, levadura, gasificante E-500ii, levadura alimentaria, potenciador del sabor E-621, espesantes E-412, E-415, correctores de acidez E-330, E-331, E-332.				
	Ingredientes	Contiene	Tolerancia legal	Unidades	Normativa
	E-330		Quantum satis		Reglamento (UE) 1333/2008
	E-331		Quantum satis		Reglamento (UE) 1333/2008
	E-332		Quantum satis		Reglamento (UE) 1333/2008
	E-500ii		Quantum satis		Reglamento (UE) 1333/2008
	E-412		Quantum satis		Reglamento (UE) 1333/2008
	E-415		Quantum satis		Reglamento (UE) 1333/2008
	E-621	10000 mg/ kg	≤10000mg/kg *Solos o en combinación		Reglamento (UE) 1333/2008
Nº. Piezas:	10 pzas/bandeja				
Talla:	2L(25g), 3L (30g)				
Glaseo:	0%			Tipo de Packaging:	Bandeja
Tipo de Congelación:	IQF			Consumo preferente desde la fecha de procesado:	24 meses
Peso Neto:	2L=10x250g, 3L=10x300g				

ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Tipo de envase:	Bandeja al vacío. PA-PE	Tara envase:	10g
Tipo de embalaje:	Caja de cartón	Tara embalaje:	511g
Tipo de palet:	Euro 120x80	Tara palet:	24Kg

Nº cajas/palet:	96
Nº de cajas/Base palet:	8
Capas palet:	12

* Paletización susceptible a variaciones





FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
SUSHI EBI FRY

Fecha edición: 09/05/2024
Revisión: 6

Códigos EAN

PRODUCTO	EAN MASTER CARTON
Sushi Ebi Fry 2L 1x10u(250g)	(01)18436553475221(15)aa/mm/dd(10)Lote
Sushi Ebi Fry 3L 1x10u(300g)	(01)18436553475238(15)aa/mm/dd(10)Lote

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	Anaranjado
Textura:	Firme
Sabor:	Propio de la especie
Olor:	Característico del producto

MODO DE PREPARACIÓN

Freír, directamente de congelado, en aceite precalentado a 170-175°C durante 2min 30s-3 minutos. Escurrir y servir.

ALÉRGENOS

INGREDIENTES	INGREDIENTE	PRESENCIA INVOLUNTARIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI	NO
Crustáceos y derivados	SI	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado:	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets:	NO	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa):	NO	NO
Frutos con cáscara y derivados:	NO	NO
Apio y productos derivados:	NO	NO
Mostaza i productos derivados:	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (en concentraciones Sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO2)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos:	NO	NO

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Producto Ultra-congelado. Mantener a -18º.		
Conservar:	En frigorífico	24 Horas
	En congelador con *	1 Semana
	En congelador con **	1 Mes
	En congelador con ***/****	Ver fecha de consumo preferente

CONDICIONES DE USO

Descongelar en el frigorífico. No volver a congelar tras su descongelación.

No consumir crudo.

Consumir antes de la fecha de consumo preferente.

OMG

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente - Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 g	
Valor energético (kcal)	139
Valor energético (kJ)	539
Grasas (g)	1,9
de las cuales saturadas	0,5
Hidratos de carbono (g)	20,3
de los cuales azúcares	0,7
Proteínas (g)	10,2
Sal (g)	0,9

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (SI)
Normativa aplicable: Contaminantes REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006 (SI PROCEDE)

OBSERVACIONES

Este producto procede de proveedores con certificaciones GFSI. Para más información consúltenos.