EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 90019
Denominación comercial: ESPIRAL DE LANGOSTINO Y KIMCHI (10u)
Denominación legal: Langostinos con salsa picante kimchi crudos ultracongelados
Código EAN caja: 8424465900194
Código EAN pack:
Código EAN unitario: 8424465959611

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días
Vida útil secundaria: -

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 ºC. No volver a congelar una vez descongelado.
Preparación: Descongelar: -
Fermentar: -
Cocer a: -

Consejos de preparación recomendados: Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite a temperatura media (155-160ºC) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Cola langostino (74%)(langostino (CRUSTÁCEOS), antioxidante (E223 (SULFITO))), pasta (harina de TRIGO, agua, aceite de coco, sal, CASEINATO de sodio (LECHE), almidón de TRIGO, maltodextrina, agente de tratamiento de la harina (E300)), QUESO blanco pasterizado graso (suero de mantequilla (LECHE), LECHE de vaca, nata (LECHE), reguladores de la acidez (E450, E452), estabilizantes (E461, E1450, E1442), sal, conservador (E200) y fermentos lacteos), salsa picante kimchi (agua, azúcar, sirope alta fructosa (4%)(maíz*, patata, batata), sal, pulpa de zanahoria, puré de manzana, vinagre, proteína hidrolizada de SOJA*, pasta de tomate, potenciador del sabor (E621, E631), chile, pasta de ajo, ajo en polvo, extracto del alga kelp, extracto de especias, acidulante (E296), espesante (E415), extracto de hongo shiitake, extracto de levadura, shiitake, pasta de jengibre (jengibre, maíz*, agua), salsa fermentada (TRIGO, levadura, batata, tapioca), extracto de cebolla y colorante (extracto de pimentón)), (*contiene sirope alta fructosa y pasta de jenjibre producidos a partir de maíz modificado genéticamente, *contiene proteína hidrolizada de SOJA producida a patir de SOJA modificada genéticamente).

Puede contener trazas de: Pescado, huevo, frutos de cáscara (nueces), apio, mostaza, sésamo, moluscos.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	-
Huevos y productos a base de huevo	-	X
Pescado y productos a base de pescado	-	X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	X	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	X
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	X

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	x
Mostaza y productos derivados	-	x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO_2	x	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	x

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	625 kJ	625 kJ
	148 kcal	148 kcal
Grasas	3,0 g	3,0 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	1,9 g	1,9 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturadas	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	10 g	10 g
de los cuales:		
- azúcares	1,7 g	1,7 g
Fibra Alimentaria	0,5 g	0,5 g
Proteínas	20 g	20 g
Sal	1,7 g	1,7 g
Sodio	680 mg	680 mg
Colesterol	-	-

**Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.*

PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	250	250	250
- Masa (g)		250	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	-	-	-
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	-	-	-

Peso aproximado producto cocido -

Peso pack -

**El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Dorado
Olor: Característico de langostino con salsa picante
Sabor: Característico de langostino con salsa picante
Aspecto: Espiral de langostino con salsa

**Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Estafilococos coagulasa +	-	-	-	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	1	-	-	<10e2 ufc/g

*No detectado
n → número de unidades de la muestra.
c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.
m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.
M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	235,00	-	2,00	10,00
Medidas internas (mm)	320x230x135	-	-	-
Medidas externas (mm)	326x236x147	-	0x50x0	200x300x0
Material	KM CD	-	PP	PA+PE
Grosor (mm)	7,00	-	0,04	0,08
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	Transparente
Reciclable*	+	-	+	+

OTROS EMBALAJES

	816115	816102	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	41,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	265x305x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	265x305x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PAPEL	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Blanco	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAÑA
Teléfono: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.com

PALETIZADO

Caja

Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
10	2,5	2,87

Palet

Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
10	11	110	341	1,77	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:

CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
    - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
    - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.