

**FICHAS TÉCNICAS**  
REV. 04 07/01/2025



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>LANGOSTINOS AL AJILLO</b>		
<b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Blanco-anaranjado Olor: Característico Sabor: Característico		
<b>MARCA COMERCIAL</b>	MESA Y YANTAR		
<b>RGSEAA</b>	26.013911/CO		
<b>CERTIFICACIONES</b>	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA		
	IFS		
<b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (CRUSTÁCEOS)</b>	NO UE		
<b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</b>	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico		
<b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b>	REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos.		
<b>COMPOSICIÓN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>	
<b>Langostino</b> ( <i>Panaeus vannamei</i> )	63,3 %	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	16,6 %	Temperatura ambiente	
Vino blanco (contiene <b>sulfitos</b> )	7,5 %	Temperatura ambiente	
Brandy	6,6 %	Temperatura ambiente	
Ajo laminado	3,8%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Ketchup (Tomates (174g por 100g de Tomate Ketchup), vinagre de alcohol, azúcar, sal, extractos de especia y hierbas aromáticas (contiene <b>apio</b> ), edulcorante (glucósidos de esteviol), especia)	1,3 %	Temperatura ambiente	
Sal	0,8 %	Temperatura ambiente	
Cayena	0,05 %	Temperatura ambiente	
Perejil	0,05 %	Temperatura ambiente	
<b>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.		
<b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descongelado en refrigeración (24 horas; Tª ≤ 4°C)</li> <li>- Preparación de ingredientes (Preparado del pescado)</li> <li>- Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C)</li> <li>- Abatimiento Tª 5-10°C / 1hora</li> <li>- Ensamblado</li> <li>- Abatimiento Tª -5°C / 30min</li> <li>- Envasado</li> <li>- Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min)</li> <li>- Abatimiento Tª 5°C / 20 minutos</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios</li> </ul>		
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b>		
	<b>Crustáceos, sulfitos, apio, puede contener pescado</b>		

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 04 07/01/2025**



<b>OMG</b>		No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
<b>IRRADIACIÓN</b>		No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
<b>DESTINO FINAL</b>		Consumidor final – Otros establecimientos	
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>		Cinco dígitos. N° de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)	
<b>CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD</b>		Producto pasteurizado. 150 días	
<b>CONTROL DE METALES</b>		Detector de metales	
<b>ETIQUETADO</b>		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
<b>MODO DE EMPLEO</b>		Alimento listo para el consumo. Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)	
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>TIPO DE ENVASADO</b>	<b>ENVASE (POR UNIDAD)</b>	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	<b>MATERIAL</b>	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	<b>PESO NETO</b>	280 g	
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)</b>		<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	965 Kj/231Kcal
		<b>GRASAS</b>	19 g
		<b>DE LAS CUALES SATURADAS</b>	3 g
		<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	1,5 g
		<b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b>	1 g
		<b>PROTEÍNAS</b>	13,5 g
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>		-	
<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN/</b>		Categoría según criterios de seguridad alimentaria	1.3 Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales. Para los controles analíticos se establecerá un límite de <b>100 ufc/g</b> de Listeria monocytogenes durante su periodo de vida útil.
		Según criterios de higiene de los procesos	-
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA</b>		Según Rgto 1333/2008	No contiene aditivos reseñados en el reglamento que no contengan los propios ingredientes
		Según Rgto 2023/915	6.2 Melamina
			6.2.1 Alimentos, excepto los productos preparados para lactantes, preparados de continuación (3) y preparados para niños de corta edad
		Límite máximo (mg/kg)	<b>2,5</b>