



COLA DE LANGOSTINO BLANCO DE CULTIVO,
**PELADA Y DEVENADA SIN CORTE
 CON COLITA DE ADORNO.**
 CONGELADO CRUDO
 (PDTO)

**PEELED AND PULL DEVEINED, TAIL-ON,
 HEADLESS RAISED SHRIMP.**
 FROZEN RAW
 (PDTO)

HOJA TÉCNICA

Producto: PDTO

Descripción del producto

Colas de langostino Penaeus Vannamei crudo congelado, pelado, devenado sin corte al que se le deja el último segmento y el uropodo, congelado en bloques o individual (IQF).

Calibres (pz/lb)

21/25, 26/30, 31/35, 36/40, 41/50, 61/70, 71/90

Presentación y empaque de productos

Bolsas x 10, 2, 1, 0.5 kg.; 4 ó 5 Lbs.

Cajitas x 2, 1, 0.5 kg.; 4 ó 5 Lbs.

Master x 5, 10, 20 kg.; 10, 40, 50 Lbs.

Vida útil

Almacenado bajo condiciones óptimas <- 18 ° C, 24 meses de la fecha de congelación.

Producto final

Corteo final	Medio +- 2 units
Uniformidad	1.3

Parametros de calidad

Metabisulfito de Sodio	< 150 ppm
NBVT	< 25 MG/100G
Inhibidores	ausencia
Glaceado	6% ± 2%
Vena Completa (max)	5%
Vena Parcial (max)	5%
Quebrados (max)	2%
Aglomeraciones	Max 5% del peso total de la unidad de empaque
Temperatura	<- 18°C
MEI	Ausencia
MENI	Ausencia

MEI (Materias extrañas inherentes) definido como propios del langostino, como cáscaras, patas, antenas, hepatpáncreas, etc.)

MENI (Materias extrañas no inherentes) definido como otro material extraño no intrínseco al producto, p. ej., piedras, algas, etc.

Microbiología

TVC (cfu/g)	< 1,000,000
Total Enterobacterias (cfu/g)	< 1000
Vibrio spp	Ausencia
Salmonella / 25g	Ausencia
Listeria	Ausencia
Otras bacterias Patógenas	Ausencia

TECHNICAL SHEET

Product: PDTO

Product Description

Raw frozen, peeled, pull deveined, tail-on, warm water prawns (Panaeus vannamei) frozen in blocks or IQF.

Sizes (pc/lb)

21/25, 26/30, 31/35, 36/40, 41/50, 61/70, 71/90

Products presentation and packaging

Bags x 10, 2, 1, 0.5 kg.; 4 ó 5 Lbs.

Cases x 2, 1, 0.5 kg.; 4 ó 5 Lbs.

Master x 5, 10, 20 kg.; 10, 40, 50 Lbs.

Shelf life

Shelf life unopened from freezing date : 24 months, when stored under correct storage conditions (<- 18°C)

Final product

Final count	Average +- 2 units
Uniformity	1.3

Quality parameters

Sodium Metabisulphite	< 150 ppm
NBVT	< 25 MG/100G
Inhibitors / antibiotics	Absent (Chloranphenicol, nitrofurans, streptomycin.)
Glaze	6% ± 2%
Full vein (max)	5%
Partial vein (max)	5%
Damaged Prawn Meat (max)	2%
Clumps	Total maximum of 5% by weight of all package
Final product Temperature	<- 18°C
IFM	Nil
EFM	Nil

IFM (Intrinsic Foreign Material) is defined as foreign material derived from the prawn and includes legs, shell, eyes, roe, etc.

EFM is defined as any other foreign material that is not intrinsic to the product e.g. fish, stones, weed, etc.

Microbiology

TVC (cfu/g)	< 1,000,000
Total enterobacterias (cfu/g)	< 1000
Vibrio spp	Absent
Salmonella / 25g	Absent
Listeria	Absent
Otras Pathogenic bacteria	Absent