



C/Joaquin Turina, S/N
 Frigorificos El Retorno
 21001 Huelva
 959255555 - 959283786 fax
 www.mariscosdica.com
 mariscos_dica@mariscosdica.com

LANGOSTINO GUYANA

Datos Generales

Tratamiento:	PRODUCTO ULTRACONGELADO
Nombre Científico:	Penaeus sp.
Tipos:	Langostino 10/20, 20/30, 30/40, 40/60, 60/80
País de Origen:	Guyana
Zona de captura:	FAO 31(Oceano Atlantico - centro oeste)
Método de Producción:	Pesca de arrastre
Formato de venta	Estuche 2 kg
Modo de Presentación:	Producto con cabeza congelado
Condiciones de Conservación:	Mantener a - 18°C
Vida útil del producto:	24 meses desde la fecha de envasado
Consumo preferente (Lote):	Mes/ Año

Datos Adicionales

Langostino	Producto pescado en alta mar y congelado a bordo
Ingredientes según barco de captura	Langostino, E-223.
Alérgenos	Contiene sulfitos Crustáceos
Glaseo	0%
OGM	No tiene
Otra información	No recongelar el producto una vez descongelado Una vez descongelado proceder a su cocinado.
Procesado	<ul style="list-style-type: none"> - Captura - Lavado - Selección y Clasificación - Elaboración con aditivo alimentario - Envasado - Congelación - Encajado y marcado - Almacenamiento frigorífico

Datos Nutricionales por cada 100 gr

Parte comestible:	47%
Valor Energético:	96 kcal/ 401 kj.
Proteínas:	20 g
Hidratos de carbono:	0.1 g
Grasas:	1.2 g

Logística

Unidades/ kg:	Langostino 10/20 Langostino 20/30 Langostino 30/40	Langostino 40/60 Langostino 60/80
Medidas caja:	300 x 160 x 70 mm. (Largo x ancho x alto: 2 kg)	
Máster:	6 cajas de 2 kg.	
Medidas máster	360 x 310 x 260 mm (largo x ancho x alto)	