



Mariscos Dica S.L.
C/Joaquin Turina, Frigoríficos El Retorno
21001 Huelva, España
959 25 55 55 - 959 28 37 86 (fax)
www.mariscosdica.es
mariscos_dica@mariscosdica.com

LANGOSTINO MONODON

Datos Generales

Tratamiento:	PRODUCTO ULTRACONGELADO
Nombre Científico:	Penaeus Monodom
Tipos:	2/4, 4/6, 6/8, U/10, 10/15, 10/20, 20/30, 30/40
País de Origen:	Mozambique, G. Bissau, Nigeria, Madagascar, Tanzania
Zona de captura:	FAO 34(Atlántico Centro- Este)
Método de Producción:	Pesca extractiva
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
Lote:	Marea- Artículo- Barco

Datos Adicionales

Langostino monodom	Producto pescado en alta mar y congelado a bordo
Ingredientes según barco de captura	Langostino, E-450i, E-331iii, E-223. Langostino, E-450i, E-331iii, E-330, E-222.
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

Valor Energético:	97 kcal/ 425 kj.
Proteínas:	20.2 g
Hidratos de carbono:	
Grasas:	1.7 g

Logística

Unid/kg:	2/4 piezas por kilo 4/6 piezas por kilos 6/8 piezas por kilos U/10 8/10 piezas por kilo	10/15 piezas por kilo 10/20 16/20 piezas por kilo 20/30 piezas por kilo 30/40 piezas por kilo
----------	--	--