



FICHA TÉCNICA

Página 1 de 2

Fecha: 18/02/2024
Rev.: 00

CÓDIGO

7597

DATOS DEL PRODUCTO

Twister de langostino ASC com aceite de girasol

PESO NETO: 1 kg

FORMATO: 4 x 1

DESCRIPCIÓN

Langostino pelado entero con condimento enrollada en masa crujiente. Producto IQF.
Origen: China
Elaborado con *Penaeus vannamei* certificado ASC de cría en China.



Sugerencia de presentación

DATOS DEL IMPORTADOR

COMPECA S.A.
C/ Joaquín Salas 6, Mercasantander, 39011 Santander
(Cantabria)-España.

R.S.I:
40.16243/S

INGREDIENTES

Langostino (CRUSTÁCEOS) (65%), pasta [harina de **TRIGO**, almidón de **TRIGO**, sal y agua], aceite vegetal de girasol (0,2%) y especias en proporción variable (pimienta, cebolla en polvo, cebollino y cilantro). Puede contener trazas de **PESCADO** y **SOJA**.

DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS

OMG: Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con la legislación vigente.

ALÉRGENOS:

- Contiene **CRUSTÁCEOS** y cereales que contienen **GLUTEN**.
- Puede contener trazas de **PESCADO** y **SOJA**.

TRAZABILIDAD E IDENTIFICACIÓN DE LOTES

- Lote del fabricante.
- GTIN 13: 8412098075976
- GTIN 128: (01)18412098075973(15)YYMMDD(10) **LOTE**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto general	Congelado: Color beige característico de la masa tipo brick, sin alteraciones manifiestas. Forma de cono. Tras fritura: El producto se torna más brillante, de color más oscuro. No se deshace, mantiene la estructura.
Color	Congelado: Cono color beige, interior blanco brillante. Tras fritura, el rebozado resulta más brillante, tendiendo hacia dorado, mientras que el interior no varía.
Olor	Fresco, característico de langostino y de las especias.
Sabor	A langostino con un cierto toque de ajo
Textura	Característica de la masa brick con el interior de langostino jugoso y flexible. Una vez frito la masa torna a crujiente.



FICHA TÉCNICA

Página 2 de 2

Fecha: 18/02/2024
Rev.: 00

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Determinación	Valor nominal	Tolerancias	Método Análisis
Piezas/kg	42/46	--	Recuento y pesada
Materias extrañas	Ausencia	--	Inspección

VIDA ÚTIL

24 meses desde la fecha de elaboración (si la temperatura de conservación es igual o inferior a -18°C).

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a -18°C.

MODO DE EMPLEO

Para consumir el producto antes debe someterse a un tratamiento térmico. Freír sin descongelar en aceite caliente (180°C aprox.) durante aproximadamente 4 minutos.

POBLACIÓN DESTINO

Dicho alimento va destinado a todo tipo de población, excepto a personas con alergias (ver declaración de alérgenos).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto)

Valor energético	598 kJ/ 141 kcal
Grasas	0,8 g
De las cuales saturadas	0,2 g
Hidratos de carbono	23,8 g
De los cuales azúcares	1 g
Proteínas	9,1 g
Sal	1,7 g

OTRAS ESPECIFICACIONES

Ver anexo de ESPECIFICACIONES GENERALES

ELABORADO POR

Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria

APROBADO POR:

Dirección General