



COLA DE LANGOSTINO BLANCO DE CULTIVO,  
**PELADA Y DEVENADA**  
**CON COLITA DE ADORNO**  
 CONGELADO CRUDO  
 (PYDTO)

**HOJA TÉCNICA**

**Producto:** PYDTO

**Descripción del producto**

Colas de langostino Penaeus Vannamei crudo congelado, pelado y devenado se le deja la última porción de la cola como adorno, 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, hepátapancreas, 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

**PEELED AND DEVEINED, TAIL-ON,**  
**HEADLESS REASED SHRIMP.**  
**FROZEN RAW**  
 (PYDTO)

**TECHNICAL SHEET**

**Product:** PYDTO

**Product Description**

Raw frozen, peeled, 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 (Cloranphenicol, 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