



LANGOSTINO BLANCO DE CULTIVO  
**ENTERO**  
CONGELADO CRUDO  
(*L. VANNAMEI*) (*HOSO*)

**HOJA TÉCNICA**

**Producto:** HOSO

**Descripción del producto**

Langostino entero congelado, (*Panaeus vannamei*), 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
Picados (pequeñas manchas)	2%
Quebrados	2%
Cabezas Flojas	2%
Cabezas Rojas	5%
Piezas (con caparazón blando)	3%
Piezas mudadas	5%
Melanosis	Ausencia
Aglomeraciones	Max 5% <small>del peso total de la unidad de empaque</small>
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

**HEAD-ON SHELL-ON SHRIMP**  
FROZEN RAW  
(*L. VANNAMEI*) (*HOSO*)

**TECHNICAL SHEET**

**Product:** HOSO

**Product Description**

Raw frozen, head-on shell-on , warm water prawns (*Panaeus vannamei*) frozen in bloks 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	Medio +/- 2 units
Uniformity	1.3

**Quality parameters**

Sodium Metabisulphite	< 150 ppm
NBVT	< 25 MG/100G
Inhibitors / antibiotics	Absent <small>(Chloranphenicol, nitrofurans, streptomycin.)</small>
Small spots	2%
Broken piece (max)	2%
Loose Heads	2%
Read Heads	5%
Soft Shell	3%
Molt pieces	5%
Melanosis	Nil
Clumps	Total maximum of 5% by weight of all package
Temperatura	<- 18°C
MEI	Nil
MENI	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