


**FICHA TECNICA - CALIDAD**


**DATOS FABRICANTE/DISTRIBUIDOR**

	<b>Nombre:</b>	KRUSTAGROUP, S.A.U	<b>Teléfono:</b>	959 357 900
	<b>Dirección:</b>	Pol. Ind. Villafría Parcelas 5-8 (Puerto exterior)	<b>Fax:</b>	959 357 902
	<b>Población:</b>	Palos de la Frontera 21810	<b>e-mail- calidad:</b>	<a href="mailto:calidad@krustagroup.com">calidad@krustagroup.com</a>
	<b>Registro Sanitario:</b>	12.0017814-H	<b>NIF:</b>	A-21008560

<b>Fecha/rev</b>	<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>MARCA</b>	<b>GRAMOS</b>	<b>EAN</b>
29/01/2024 ed 2	LANGOSTINO/GAMBON AUSTRAL	KRUSTASUR	2000	L-1: 8414335027519 L-2: 8414335027526 L-3: 8414335027533 L-4: 8414335031066

<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:</b>		<b>VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS</b>		
<b>Descripción del producto:</b>	Langostino austral/Gambón crudo, entero y congelado.	<b>VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO:</b>		
		<b>Energía KJ/Kcal:</b>	398 KJ/ 94 kcal	
<b>Denominación legal:</b>	Langostino austral / Gambón crudo congelado	<b>Grasa grs:</b>	0,9 g	
		<b>de las cuales saturadas:</b>	0,1 g	
<b>Especie:</b>	Pleoticus muelleri	<b>Hidratos de Carbono grs:</b>	0,8 g	
<b>Capturado en /Pescado in:</b>	Océano Atlántico Suroeste FAO 41 (Argentina)	<b>de los cuales azúcares:</b>	0,75 g	
<b>Arte de pesca:</b>	Redes de arrastre	<b>Proteínas grs:</b>	20,67 g	
<b>Conservacion/ Conservare a:</b>	-18°C o inferior	<b>Sal grs:</b>	0,6 g	
<b>Peso neto/Peso netto (grs):</b>	2000 g	<b>PROCESOS EN FABRICA</b>		
<b>Talla/calibre:</b>	10/20 pzas/kg 20/30 pzas/kg 30/40 pzas/kg 40/60 pzas/kg	<b>INDICAR "X" LOS PROCESOS: SI NO</b>		
		<b>RECEPCION/ ALMACENAMIENTO:</b>	X	
<b>Origen:</b>	Argentina	<b>ALMACENAMIENTO/ EXPEDICION-DISTRIBUCION</b>	X	
<b>INGREDIENTES</b>		<b>USO PREVISTO CONSUMIDOR</b>		

<b>Ingredientes/Ingredienti:</b>	Langostino/Gambon austral (CRUSTACEO), antioxidante (E-223)(SULFITOS)	<i>Cocinar completamente (Mínimo 2 minutos a 70°C) , previo consumo</i>		
		<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>		
		<b>Color:</b>	rosado-rojizo, sin manchas extrañas	

Población diana:	Profesionales del sector y público en general (ver lista alérgenos)	Textura:	firme/consistente		
<b>CONSEJO DE PREPARACION</b>		<b>CONTROLES</b>			
Dejar descongelar progresivamente en frigorífico y consumir como producto refrigerado, <i>previo cocinado</i> . Ver recetas-sugerencias en : <a href="http://www.krustagroup.com">www.krustagroup.com</a>		Producto final:	microbiológico (según frecuencia establecida en APPCC),SO2, talla, pesos,temperatura...		
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE R° 2073/2005+ ACTUALIZACIONES	PARÁMETROS FÍSICOS/QCOS	LIMITE	LABORATORIOS	FRECUENCIA ANÁLISIS
Salmonella	ausencia en 25 g.	Anhídrido sulfuroso	R.D.1118/2007	Externos/Internos	Establecido según APPCC
		Metales pesados (Cd, Hg, Pb)	R° 915/2023	Externos	
<b>FICHA LOGÍSTICA/ETIQUETADO</b>					
<b>LOTE/CADUCIDAD</b>			<b>FOTOGRAFÍA</b>		
Identificación del lote/Fecha de congelación:					
DD/MM/AAAA					
<b>LOGÍSTICA-ETIQUETADO</b>					
Almacenamiento:	-18°C o Inferior				
Transporte:	-18°C ± 3°C. Camiones frigoríficos				
Vida útil:	24 meses (con posible ampliación, bajo estudio de vida útil)				
<b>DATOS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN</b>					
<b>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE-PRESENTACION</b>					



**Envase:** fondo de cartón kraft aquakote, con plástico de polietileno y tapa kraft aquakote

**Dimensiones envase (mm)** 286x192x65

**Presentación:** Envasado ordenado, según talla, en fondo + lámina + tapa

### CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

<b>Tipo de embalaje:</b>	cartón ondulado tipo kraft	<b>Tipo palet:</b>	Europalet
<b>Unidades/caja:</b>	6	<b>Cajas / palet :</b>	54
<b>Dimensiones (mm):</b>	430x328x205	<b>Cajas base en palet :</b>	6
<b>Peso caja (grs) :</b>	12.000	<b>Cajas altura en palet :</b>	9
<b>Código EAN 14 caja:</b>	L-1: 18414335027516 L-2: 18414335027523 L-3: 18414335027530 L-4: 18414335031063	<b>Unidades / palet:</b>	324
		<b>Peso neto palet (Kgs) :</b>	648 kg

### LISTA ALERGENOS

	SI	NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA (Ingrediente, aditivo, aroma, excipiente,...)
SI = Presencia NO = Ausencia				
Cereales que contengan gluten y productos derivados		NO		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI		GAMBON/ LANGOSTINO AUSTRAL	INGREDIENTE
Huevos y productos a base de huevo		NO		
Pescado y productos a base de pescado		NO		

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		NO		
Soja y productos a base de soja		NO		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		NO		
Frutos de cáscara y productos derivados (Ex. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)		NO		
Apio y productos derivados		NO		
Mostaza y productos derivados		NO		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.	SI		(E-223)	ANTIOXIDANTE
Altramuces y productos a base de altramuces		NO		
Moluscos y productos a base de moluscos		NO		

**LEGISLACIÓN APLICABLE: R° 2073/2005; 1169/2011; R 915/2023 Y DEMÁS LEGISLACIÓN EU y SUS MODIFICACIONES  
KRUSTAGROUP S.A.U: NO UTILIZA, NI COMERCIALIZA, PRODUCTOS IRRADIADOS, NI OMG**

Elaborado por:

Miriam Rivera

Aprobado por:



Jefe de Calidad y Medio Ambiente

**krustagroup, s.a.u.**  
Polígono Industrial Villafria. Parcelas 5-8  
Puerto Exterior de Huelva  
21810 PALOS DE LA FRONTERA (Huelva)  
C.I.F.: A-21008560

Director comercial