

FICHA TECNICA - CALIDAD

DATOS FABRICANTE/DISTRIBUIDOR

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

Fecha/Rev	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
12/02/2024 ED4	BOCAS DEL MAR	KRUSTASUR	250 1000	250 GR: 8414335461924 1000 GR: 8414335461931

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:	VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS
--------------------------------------	--

Descripción del producto:	Preparado de pescado (surimi) con aroma de cangrejo. Plato cocinado congelado	VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO:	
		Energía KJ/Kcal:	439KJ/ 103 Kcal
Denominación legal:	bocas del mar (surimi)	Grasa grs:	0,4 g
		de las cuales saturadas:	0 g
Origen del producto:	Myanmar/ Thailandia	Hidratos de Carbono grs:	16,86 g
		de los cuales azúcares:	4,8 g
Pescado (ingrediente)	Capturado en Océano Pacífico (FAO 71) y/o Océano Indico (FAO 57), arte de pesca: redes de arrastre.	Proteínas grs:	8,1 g
		Sal grs:	1,6 g

Conservacion/ Conservare a:	-18°C o inferior	PROCESOS EN FABRICA	
------------------------------------	------------------	----------------------------	--

Peso neto/Peso netto (grs):	1000 g	INDICAR "X" LOS PROCESOS:	
	250 g	SI	NO
Talla/calibre:	Envase 1kg: 33/36 palitos/bolsa	RECEPCION/ ALMACENAMIENTO:	
	Envase 250gr: 9 palitos/bolsa	X	

INGREDIENTES		EXPEDICION-DISTRIBUCION	X
---------------------	--	--------------------------------	----------

42% PESCADO blanco (Nemipterus spp, Saurida spp, Priacanthus tayenus) , emulsionantes (E-451i E-450iii) 35% agua 6 5% almidón de trigo (GLUTEN) 6% clara de HUEVO	USO PREVISTO CONSUMIDOR		
	<i>No necesita cocción para su consumo.</i>		

Ingredientes/Ingrediente:	agua, 0,5% almidón de trigo (GLUTEN),0% clara de huevo, 3,2% almidones, azúcar, sal, extracto de cangrejo (CRUSTACEO), humectante (E-420), vino de arroz para cocinar, aceite vegetal de SOJA, semilla de SOJA, potenciadores de sabor (E-621, E-635), colorante (E-120, E-150 d, E-160c)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Población diana:	Profesionales del sector y público en general (ver lista alérgenos)	Color:	blancos con betas rosado-rojizo		
CONSEJO DE PREPARACION		Textura:	firme/consistente		
Dejar descongelar progresivamente en frigorífico y, consumir como producto refrigerado, Una vez descongelado, no volver a congelar		CONTROLES			
		Producto final:	microbiológico (según frecuencia establecida en APPCC), pesos, temperatura...		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ FCAS/QCAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE R° 2073/2005+ ACTUALIZACIONES	PARÁMETROS FÍSICOS/QCOS	LIMITE	LABORATORIOS	FRECUENCIA ANÁLISIS
Salmonella & Shigella	ausencia en 25 g.	Anhídrido sulfuroso	R.D.1118/2007	Externos/Internos	Establecido según APPCC
E. coli	<10 ufc				
Staphylo. Aureus	<100 ufc	Metales pesados (Cd, Hg, Pb)	R° 915/2023	Externos	
Listeria m.	ausencia en 25 g.				
FICHA LOGÍSTICA/ETIQUETADO					
LOTE/CADUCIDAD			FOTOGRAFÍA		
Identificación del lote	Dado por el proveedor				
LOGÍSTICA-ETIQUETADO					
Almacenamiento:	-18°C o Inferior				
Transporte:	-18°C ± 3°C. Camiones frigoríficos				
Vida útil:	24 meses				

DATOS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACION**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE-PRESENTACION****Envase:**

Bolsa plástica de uso alimentario, impresas (LLDPE)

Dimensiones envase (mm)bolsas 1kg: 300x215
bolsas 250 gr: 170x185**Presentación:**

Palitos envueltos individualmente, embalado ordenadamente en bolsas.

CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**Tipo de embalaje:** cartón ondulado tipo kraft**Unidades/caja:** 1kg : 5 packs/carton, 250g : 40 packs/carton**Dimensiones (mm):** 1kg : 325 x 208 x 128
250g : 380 x 265 x 170**Peso caja (grs) :** 5 kg/ 10 kg**Código EAN 14 caja:** 1KG: 28414335461935
250 GR:18414335461924**Tipo palet:** Europalet**Cajas / palet :** 250 g: 88 paq x palet
1000 g: 168 paq x palet**Cajas base en palet :** 250 g: 8 paq x base
1000 g: 12 paq. X base**Cajas altura en palet :** 250 g: 11 PAQ.
1000 g: 14 PAQ.**Unidades / palet:** 3520 unidades de 250gr
440 unidades de 1kg**Peso neto palet (Kgs) :** 888 kg
840 kg**LISTA ALERGENOS**

	SI	NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA (Ingrediente, aditivo, aroma, excipiente,...)
SI = Presencia				
NO = Ausencia				
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI		TRIGO	INGREDIENTE
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI		CANGREJO	INGREDIENTE
Huevos y productos a base de huevo	SI		CLARA DE HUEVO	INGREDIENTE
Pescado y productos a base de pescado	SI		PESCADO BLANCO	INGREDIENTE
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO		
Soja y productos a base de soja	SI		ACEITE/SEMILLA	INGREDIENTE
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.		NO		
Altramuces y productos a base de altramuces		NO		
Moluscos y productos a base de moluscos		NO		

**LEGISLACIÓN APLICABLE: Rº 2073/2005; 1169/2011; R915/2023 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