



**INGREDIENTES:** SURIMI (27.39%) [CARNE DE PESCADO (*Lepturacanthus spp* AND *Nemipterus spp.*)\*, AZÚCAR, CLARA DE HUEVO EN POLVO, ESTABILIZANTES (E-451,E450)], AGUA (27.72%), MASA DE REBOZO (16.12%) [AGUA, ALMIDÓN DE MAÍZ, ALMIDÓN DE TAPIOCA, ALMIDÓN DE TRIGO (GLÚTEN), SAL, ESTABLIZATE (E-412), PROTEÍNA DE SOJA, COLOURANTE E160c), PANRALADO (10.75%) [HARINA DE TRIGO (GLÚTEN), ALMIDÓN DE MAÍZ, LEVADURA, SALT, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (SALVADO DE ARROZ), COLOURANTE (E-160c)], ALMIDON DE TAPIOCA MODIFICATO (4.36%), ALMIDÓN DE TAPIOCA (3.12%), ALMIDÓN DE MAÍZE (2.13%), PINZA REAL DE CANGREJO (2.99%), AZÚCAR, SAL, CLARA DE HUEVO EN POLVO, HUMECTANTE (E-420), OIL DE SOJA, COLOURANTE (E170), EXTRATO DE CONGRAJO, (CRASTÁCEOS), STABILIZANTE (E-407) AROMA DE CONGRAGEO (CRASTÁCEOS)

<b>Población diana:</b>	Profesionales del sector y público en general (ver lista alergenosa)	<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
<b>CONSEJO DE PREPARACION</b>		<b>Color:</b>	anaranjado
SIN DESCONGELAR, FREIR EN ACEITE A 170-180°, ALREDEDOR DE 5 MINUTOS O HASTA DORARSE		<b>Olor:</b>	propio de su género
<b>USO PREVISTO CONSUMIDOR</b>		<b>Textura:</b>	consistente, sin desmenuzarse.
Cocinar completamente (Mínimo 2 minutos a 70°C) , previo consumo			
<b>CONTROLES</b>			
<b>Producto:</b>	microbiológico (según frecuencia establecida en APPCC)		

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE R° 2073/2005+ ACTUALIZACIONES	PARÁMETROS FÍSICOS/QCOS	LIMITE R° 2073/2005+ ACTUALIZACIONES LIMITE	LABORATORIOS	FRECUENCIA ANÁLISIS
Salmonella & Shigella	ausencia en 25 g.	Hg	R° 915/2023	Externos	Establecido según APPCC
		Pb		Externos	
Staphy. Aureus	<100 ufc/gr	Cd		Externos	
E. coli	<10 ufc/gr			Externos	
Listeria monocitogena	<100 ufc/gr		Externos		

**FICHA LOGÍSTICA/ETIQUETADO**

LOTE/CADUCIDAD	FOTOGRAFÍA
<b>Identificación del lote/</b> Dado por el proveedor;	
<b>LOGÍSTICA-ETIQUETADO</b>	
<b>Almacenamiento:</b> -18°C o Inferior	
<b>Transporte:</b> -18°C ± 3°C. Camiones frigoríficos	

Vida útil:

24 meses (con posible ampliación, bajo estudio de vida útil)



### DATOS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACION

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE-PRESENTACION



Envase:

Fondo y tapa de cartón

Dimensiones envase (mm)

envase 1kg: 203x175x60

Presentación:

Envasado ordenadamente

#### CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

Tipo de embalaje: cartón ondulado tipo kraft

Tipo palet:

Europalet

Unidades/caja: 12x1 / 40x250

Cajas / palet :

49...CAJAS 12x1kg  
60...CAJAS 40x250g

Dimensiones (mm): 430x370x195 (12x1 kg) 480x300x185 (40x250g)

Cajas base en palet :

7...CAJAS 12x1kg  
6...CAJAS 40x250g

Peso caja (grs) : 12000 g/ 10000g

Cajas altura en palet :

7...CAJAS 12x1kg  
10...CAJAS 40x250g

Unidades / palet:

588 ENVASES 1kg  
2400 ENVASES 250g

Fan 14:

1kg: 18414335410073

Call 14:

250gr: 18414335003176

Peso neto palet (Kgs) :

588 Kg....12x1Kg  
600 Kg....40X250g

**LISTA ALERGENOS**

	SI	NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA (Ingrediente, aditivo, aroma, excipiente,...)
SI = Presencia      NO = Ausencia				
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI		HARINA DE TRIGO	INGREDIENTE
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI		EXTRACTO DE 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		NO		
Soja y productos a base de soja	SI		PROTEINA Y ACEITE DE SOJA	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		
Anhidrido 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: R° 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.**

Director comercial

