

Población diana:	Profesionales del sector y público en general (ver lista alérgenos)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
CONSEJO DE PREPARACION		Color:	anaranjado
Dejar descongelar en el frigorífico y consumir como producto refrigerado.		Olor:	propio de su género
USO PREVISTO CONSUMIDOR		Textura:	consistente, sin desmenuzarse.
No necesita cocción			
CONTROLES			

Producto:	microbiológico (según frecuencia establecida en APPCC)
------------------	--

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
--

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE R° 2073/2005+ ACTUALIZACIONES	PARÁMETROS FÍSICOS/QCOS	LÍMITE R° 2073/2005+ ACTUALIZACIONES/LÍMITE	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
Identificación del lote/ <p style="text-align: center;">Dado por el proveedor;</p>	
LOGÍSTICA-ETIQUETADO	
Almacenamiento: -18°C o inferior Transporte: -18°C ± 3°C. Camiones frigoríficos Vida útil: 18 meses (con posible ampliación, bajo estudio de vida útil)	

DATOS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE-PRESENTACION



Envase: Bolsa plástica termosellada

Dimensiones envase (mm) 195x215

Presentación: Envasado ordenadamente

CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

Tipo de embalaje:	cartón ondulado tipo kraft	Tipo palet:	Europalet
Unidades/caja:	40	Cajas / palet :	64
Dimensiones (mm):	395x295x230	Cajas base en palet :	8
Peso caja (grs) :	10000 g	Cajas altura en palet :	8
Ean 14:	18414335440018	Unidades / palet:	2.560
		Peso neto palet (Kgs) :	640 kg

LISTA ALERGENOS

	SI	NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA (Ingrediente, aditivo, aroma, excipiente,...)
SI = Presencia NO = Ausencia				
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI		Almidón de trigo	INGREDIENTE
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI		Aroma	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		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		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		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.

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

Director comercial