

FICHA TECNICA - CALIDAD					
DATOS FABRICANTE/DISTRIBUIDOR					
	Nombre:	KRUSTAGROUP, S.A.U	Teléfono:	959 357 900	
	Dirección:	Pol. Ind. Villafria Parcelas 5-8 (Puerto e	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 ED2	LANGOSTINOS VANNAMEI COCIDOS CONGELADOS	GRANDKRUST	2000g	"EE": 8414335017756	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:			VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS		
Descripción del producto:	LANGOSTINOS VANNAMEI COCIDOS CONGELADOS	VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO:			
		Energía KJ/Kcal:	424 KJ/ 100 Kcal		
Denominación legal:	LANGOSTINOS VANNAMEI COCIDOS	Grasa grs:	0,9 g		
		de las cuales saturadas:	0,7 g		
Especie:	<i>Penaeus vannamei</i>	Hidratos de Carbono grs:	0,7 g		
Criado en:	Ver etiqueta puede provenir de varios paises (Ecuador, Honduras, Nicaragua...)	de los cuales azúcares:	0,3 g		
Conservacion/ Conservare a:	-18°C o inferior	Proteínas grs:	22 g		
Peso neto/Peso netto (grs):	2000 g	Sal grs:	1,8 g		
INGREDIENTES			PROCESOS EN FABRICA		
Ingredientes/Ingredienti:	Langostino vannamei (CRUSTACEO), sal, antioxidante (E-223) (SULFITO) (ver etiqueta, Puede llevar otros ingredientes según proveedor de materia prima)	INDICAR "X" LOS PROCESOS: SI NO			
		RECEPCION/ALMACENAMIENTO:	X		
		COCCION /CONGELACION/ ENVASADO	X		
		ALMACENAMIENTO/ EXPEDICION-DISTRIBUCION	X		
		USO PREVISTO CONSUMIDOR			
		No necesita cocción para su consumo.			
		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Población diana:	Profesionales del sector y público en general (ver lista alergenos)	Color:	rosado-rojizo, sin manchas extrañas		
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),SO2, talla, pesos,temperatura...	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ FCAS/QCAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE R° 2073/2005+ ACTUALIZACIONES	PARÁMETROS FÍSICOS/QCOS	LIMITE	LABORATORIOS	FRECUENCIA ANÁLISIS
Salmonella	ausencia en 25 g.	Anhidrido sulfuroso	R.D.1118/2007	Externos/Internos	Establecido según APPCC
Listeria m.	ausencia en 25 g.	Metales pesados (Cd, Hg, Pb)	R° 915/2023	Externos	
FICHA LOGISTICA/ETIQUETADO			FOTOGRAFÍA		
LOTE/CADUCIDAD					
Identificación del lote	*H4002AAXXXX H4002 (n° interno KRUSTAGROUP) AA (Año) XXXX (n°correlativo)				
LOGISTICA-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 - PALETIZACION

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE-PRESENTACION

	Envase:	KRAFT BLANCO, con tipo de onda CANAL B. Impresión de FLEXOGRAFIA de color AZUL 39. Pegado de pestaña con cola tipo F.
	Dimensiones envase (mm)	286x192x65
	Presentación:	Envasado a granel, en fondos de cartón +retractilado con film transparente de uso alimentario+ tapa

CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

Tipo de embalaje:	cartón ondulado tipo kraft	Tipo palet:	Europalet
Unidades/caja:	6	Cajas / palet :	40
Dimensiones (mm):	392x296x285	Cajas base en palet :	8
Peso caja (grs) :	12000 g	Cajas altura en palet :	5
Código EAN 14 caja:	"EE": 18414335017753	Unidades / palet:	240
		Peso neto palet (Kgs) :	480 kg

LISTA ALERGENOS

SI = Presencia	NO = Ausencia	SI	NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA (Ingrediente, aditivo, aroma, excipiente,...)
			NO		
		SI		LANGOSTINOS VANNAMEI	INGREDIENTE
			NO		
		SI		(E-223)	ANTIOXIDANTE
			NO		
			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
 Jefe de Calidad y Medio Ambiente

Aprobado por: Director comercial




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