

**FICHA TECNICA - CALIDAD**

**DATOS FABRICANTE/DISTRIBUIDOR**

	<b>Nombre:</b>	KRUSTAGROUP, S.A.U	<b>Teléfono:</b>	959 357 900
	<b>Dirección:</b>	Pol. Ind. Villafria Parcelas 5-8 (Puerto e	<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

Fecha / ed	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
26/07/2024 ED3	LANGOSTINOS VANNAMEI COCIDOS CONGELADOS CON SALSA COCKTAIL	GRANDKRUST	200	8414335027724

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:		VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS		
Descripción del producto:	COLAS PELADAS DE LANGOSTINOS VANNAMEI COCIDOS CONGELADOS	<b>VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO:</b>		
		Energía KJ/Kcal:	238KJ/ 56 kcal	
Denominación legal:	COLAS PELADAS DE LANGOSTINOS VANNAMEI COCIDOS CONGELADOS	Grasa grs:	0 g	
		de las cuales saturadas:	0 g	
Especie:	Penaeus vannamei	Hidratos de Carbono grs:	0 g	
Criado en:	Vietnam	de los cuales azúcares:	0 g	
Composición del envase:	200 gr de cola de langostino cocido	Proteínas grs:	14 g	
Conservacion/	-18°C o inferior	Sal grs:	0,56 g	
Peso neto/Peso netto (grs):	200 gr	<b>PROCESOS EN FABRICA</b>		
Talla/calibre:	18 a 20 pzas x envase	<b>INDICAR "X" LOS PROCESOS: SI NO</b>		
% glaseo:	10%	RECEPCION/ALMACENAMIENTO:	X	
		ALMACENAMIENTO/EXPEDICION-DISTRIBUCION	X	

INGREDIENTES		USO PREVISTO CONSUMIDOR		
Ingredientes/Ingredienti:	Langostinos (CRUSTACEOS), sal, acidulante (E-330), antioxidante (E-332),	<i>No necesita cocción para su consumo.</i>		
		<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>		
		Color:	rosado-rojizo, con betas blanca	
		Textura:	firme/consistente	

CONSEJO DE PREPARACION		CONTROLES		
Dejar descongelar progresivamente en frigorífico y consumir como producto refrigerado. Una vez descongelado, no volver a congelar		Producto final:	microbiológico (según frecuencia establecida en APPCC), talla, pesos,temperatura...	
		Población diana:	Profesionales del sector y público en general (ver lista alergenos)	

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS/ FCAS/QCAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE R° 2073/2005+ ACTUALIZACIONES	PARÁMETROS FÍSICOS/QCOS	LIMITE	LABORATORIOS	FRECUENCIA ANÁLISIS
Salmonella	ausencia en 25 g.	Metales pesados (Cd, Hg, Pb)	R° 915/2023	Externos	Establecido según APPCC
E. coli	<10 ufc				
Staphylo. Aureus	<100 ufc				
Listeria m.	ausencia en 25 g.				

**FICHA LOGISTICA/ETIQUETADO**

LOTE/CADUCIDAD	FOTOGRAFIA
Identificación del lote: Dado por el proveedor	
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**

	<b>Envase:</b>	Tarrina con tapa plástica de uso alimentario
	<b>Dimensiones envase (mm)</b>	189x58
	<b>Presentación:</b>	Envasado ordenado en círculo

**CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE**

<b>Tipo de embalaje:</b>	cartón ondulado tipo kraft	<b>Tipo palet:</b>	Europalet
<b>Unidades/caja:</b>	10 tarrinas x 200 gr	<b>Cajas / palet :</b>	60
<b>Dimensiones (mm):</b>	385x195x275	<b>Cajas base en palet :</b>	12
<b>Peso caja (grs) :</b>	2000 g	<b>Cajas altura en palet :</b>	5
<b>Código EAN 14 caja:</b>		<b>Peso neto palet (Kgs) :</b>	120 kg

**LISTA ALERGENOS**

SI = Presencia	NO = Ausencia	SI	NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA (Ingrediente, aditivo, aroma, excipiente,...)
Cereales que contengan gluten y productos derivados			NO		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		SI		LANGOSTINO	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.			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**

<b>Elaborado por:</b>	Miriam Rivera	<b>Aprobado por:</b>	
	Jefe de Calidad y Medio Ambiente		Director comercial
			