

FICHA TECNICA - CALIDAD

DATOS FABRICANTE

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

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
-	LANGOSTINOS COCIDOS CONGELADOS	FRIO CONDAL	2000g	"S": 8414335002790 "EE": 8414335009836 "E": 8414335030106 "G": 8414335008020

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Descripción del producto:	Langostinos de acuicultura, enteros, cocidos congelados, envasados a 2kg	VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO:		
		Energía KJ/Kcal:		424 KJ/ 100 Kcal
Denominación legal:	Langostinos cocidos congelados	Grasa grs:		0,9 g
		de las cuales saturadas:		0,7 g
Especie:	Penaeus vannamei	Hidratos de Carbono grs:		0,7 g
		de los cuales azúcares:		0,3 g
Criado en:	Ver etiqueta puede provenir de varios países (Ecuador, Honduras, Nicaragua...)	Proteínas grs:		22 g
Nº pzs/Kg:	"S": 8414335002790 "EE": 8414335009836 "E": 8414335030106 "G": 8414335008020	Sal grs:		1,8 g

PROCESOS EN FABRICA

INDICAR "X" LOS PROCESOS:		SI	NO
Conservación:	-18°C	RECEPCION/ALMACENAMIENTO	X
Peso neto (grs):	2000 gr	DESEMBALAJE	X
Glaseo:	<5%	COCCION	X
Presentación:	cocido, congelado y entero	CONGELACION	X
Población diana:	Profesionales del sector y público en general (leer alérgenos)	ENVASADO/PESADO	X
		ALMACENAMIENTO	X
Ingredientes:	Langostino (CRUSTACEO), sal, antioxidante (E-223) (SULFITO) colorante (E-120)	EXPEDICION/DISTRIBUCION	X
			X

MODO DE EMPLEO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Dejar descongelar en el frigorífico y consumir como producto refrigerado. Una vez descongelado no volver a congelar		Color:	anaranjado-rojizo
		Sabor:	propio de su género
		Olor:	propio de su género
Materias primas:	microbiológico, SO ₂ , tallaje, pesos, temperatura microbiológico (según frecuencia establecida en APPCC), SO ₂ , tallaje, pesos, temperatura	Textura:	consistente
Producto final:	microbiológico, SO ₂ , tallaje, pesos, temperatura	Aspecto:	brillante

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LIMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
Aerobios mesófilos	1 * 10 ⁵	PNT 01	E	FRECUENCIA APPCC
Enterobacteriáceas	1 * 10 ²	PNT 02	E	FRECUENCIA APPCC
Staph. Aureus	<100	PEM 105	E	FRECUENCIA APPCC
E. Coli	<10	MA/AL-103	E	FRECUENCIA APPCC
Salmonella & Shigella	ausencia en 25 g.	PNT 04	E	FRECUENCIA APPCC
Listeria	ausencia en 25 g.	PNT 06	E	FRECUENCIA APPCC

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LIMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
Anhidrido sulfuroso	Hasta 80 pzs/Kg 135 ppm	Iodometría	I	FRECUENCIA APPCC

FICHA LOGÍSTICA

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
-	LANGOSTINOS COCIDOS CONGELADOS	FRIO CONDAL	2000g	"S": 8414335002790 "EE": 8414335009836 "E": 8414335030106 "G": 8414335008020

LOTE/CADUCIDAD

FOTOGRAFÍA

Identificación del lote: *H4013AAXXXP:	H4013 (nº interno KRUSTAGROUP) AA (Año) XXXX (nº correlativo) P Inicial del País de origen	
MODO DE CONSERVACIÓN		

Almacenamiento:	-18°C o Inferior
Transporte:	-18°C ± 3°C. Camiones frigoríficos
Consumir preferentemente antes de fin de:	18 meses de la fecha de fabricación

DATOS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACION

CARACTERISTICAS DEL ENVASE		CARACTERISTICAS DEL PALLET	
Envase:	KRAFT BLANCO, con tipo de onda Impresión de FLEXOGRAFIA de color AZUL 39. Pegado de pestaña con cola tipo F.	Tipo palet:	Europalet
Tipo de envasado:	granel	Cajas / palet :	48
Dimensiones (mm):	286x192x65	Cajas base en palet :	8
CARACTERISTICAS DEL EMBALAJE		Cajas altura en palet :	6
Tipo de embalaje:	carton	Dimensiones palet (mm)	ancho: 800
Unidades/caja:	6		largo: 1.200
Dimensiones (mm):	392x296x285		alto: 1,500
Peso caja (grs) :	12000 gr	Peso neto palet (Kgs) :	576 KG

LISTA ALERGENOS

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
-	LANGOSTINOS COCIDOS CONGELADOS	FRIO CONDAL	2000g	"S": 8414335002790 "EE": 8414335009836 "E": 8414335030106 "G": 8414335008020
		SI = Presencia	NO = Ausencia	
	SI	NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA (Ingrediente, aditivo, aroma, excipiente,...)
Leche (incluida lactosa)		NO		
Frutos de cáscara		NO		
Huevo		NO		
Proteína de soja		NO		
Apio y derivados		NO		
Gluten		NO		
Pescado		NO		
Crustáceos	SI		LANGOSTINO	INGREDIENTE
Mostaza y derivados		NO		
Sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO		
Moluscos		NO		
Altramuces y derivados		NO		
Cacahuete		NO		
Sulfitos(E220->E227)	SI		E-223	ADITIVO

Elaborado por:	Miriam Rivera	Aprobado por:	Miriam Rivera
			
	Jefe de Calidad y Medio Ambiente		Jefe de Calidad y Medio Ambiente