

**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

<b>Fecha/rev.</b>	<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	<b>MARCA</b>	<b>GRAMOS</b>	<b>EAN</b>
28/01/2020 Ed.1	LANGOSTINOS COCIDOS CONGELADOS	FRIO CONDAL	2000	"S": 8414335002790 "EE": 8414335009836 "E": 8414335030106 "G": 8414335008020

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO: VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS**

<b>Descripción del producto:</b>	LANGOSTINOS COCIDOS CONGELADOS	<b>VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO:</b>		
		<b>Energía KJ/Kcal:</b>	424 KJ/ 100 Kcal	
<b>Denominación legal:</b>	LANGOSTINOS COCIDOS	<b>Grasa grs:</b>	0,9 g	
		<b>de las cuales saturadas:</b>	0,7 g	
<b>Especie:</b>	Penaeus vannamei	<b>Hidratos de Carbono grs:</b>	0,7 g	
		<b>de los cuales azúcares:</b>	0,3 g	
<b>Criado en:</b>	Ver etiqueta puede provenir de varios paises (Ecuador, Honduras, Nicaragua...)	<b>Proteínas grs:</b>	22 g	
		<b>Sal grs:</b>	1,8 g	

**CONSERVACION/ CONSERVARE a: -18°C o inferior PROCESOS EN FABRICA**

<b>Peso neto/Peso netto (grs):</b>	2000 g	<b>INDICAR "X" LOS PROCESOS: SI NO</b>		
<b>Talla/calibre:</b>	"S": 30/40	<b>RECEPCION/ALMACENAMIENTO:</b>	X	
	"EE": 40/60	<b>COCCION /CONGELACION/ ENVASADO</b>	X	
	"E":60/80	<b>ALMACENAMIENTO/ EXPEDICION-DISTRIBUCION</b>	X	
"G": 80/ +				

**INGREDIENTES**

<b>Ingredientes/Ingredienti:</b>	Langostino (CRUSTACEO), sal, antioxidante (E-223) (SULFITO) colorante (E-120) (ver etiqueta)	<b>USO PREVISTO CONSUMIDOR</b>		
		No necesita cocción para su consumo.		

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>Población diana:</b>	Profesionales del sector y público en general (ver lista alergenos)	<b>Color:</b>	rosado-rojizo, sin manchas extrañas
<b>CONSEJO DE PREPARACION</b>		<b>Textura:</b>	firme/consistente

**CONSEJO DE PREPARACION**

Dejar descongelar progresivamente en frigorífico entre 0º y 5ºC y consumir como producto refrigerado, Una vez descongelado, no volver a congelar	<b>Producto final:</b>	microbiológico (según frecuencia establecida en APPCC),SO2, talla, pesos,temperatura...
--	------------------------	---

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ FCAS/QCAS**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LIMITE Rº 2073/2005+ ACTUALIZACIONES	PARÁMETROS FÍSICOS/QCOS	LIMITE	LABORATORIOS	FRECUENCIA ANÁLISIS
Salmonella & Shigella	ausencia en 25 g.	Anhidrido sulfuroso	R.D.1118/2007	Externos/Internos	Establecido según APPCC
E. coli	<10 ufc				
Staphylo. Aureus	<100 ufc	Metales pesados (Cd, Hg, Pb)	Rº 1881/2006+modf.	Externos	
Listeria m.	ausencia en 25 g.				

**FICHA LOGISTICA/ETIQUETADO**

<b>LOTE/CADUCIDAD</b>	<b>FOTOGRAFÍA</b>
<b>Identificación del lote</b> *H4002AAXXXX H4002 (nº interno KRUSTAGROUP) AA (Año) XXXX (nºcorrelativo)	

<b>LOGISTICA-ETIQUETADO</b>	
<b>Almacenamiento:</b>	-18°C o Inferior
<b>Transporte:</b>	-18°C ± 3°C. Camiones frigoríficos
<b>Vida útil:</b>	De 18 meses a máximo 24 meses desde fecha de congelación (ver etiqueta)

**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 :	48
Dimensiones (mm):	392x296x285	Cajas base en palet :	8
Peso caja (grs) :	12000 g	Cajas altura en palet :	6
Código EAN 14 caja:	"S": 18414335002797 "EE": 18414335009833 "E": 18414335030103 "G": 18414335008027	Unidades / palet:	288
		Peso neto palet (Kgs) :	576 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		LANGOSTINOS	INGREDIENTE
Huevos y productos a base de huevo			NO		
Pescado y productos a base de pescado			NO		
Cacahuets y productos a base de cacahuets			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.		SI		(E-223)	ANTIOXIDANTE
Altramuces y productos a base de altramuces			NO		
Moluscos y productos a base de moluscos			NO		

LEGISLACIÓN APLICABLE: Rº 2073/2005; 1169/2011; R1881/2006 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

