

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	Web:	www.krustagroup.com
País:	España	e-mail:	miriam.rivera@krustagroup.com
Registro Sanitario:	12.0017814-H	NIF:	A-21008560

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
	COLAS DEL MAR	KRUSTASUR	260	8414335420044

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Descripción del producto:	COLAS DEL MAR, delicioso sabor a langosta	Energía Kcal/KJ:	476,1 kJ/113,8 kcal
Denominación legal:	COLAS DEL MAR	Grasa grs:	0,71 g
Especie del pescado como ingrediente:	Nemipterus japonicus (capturado en Océano Indico FAO51, por redes de arrastre.)	de las cuales saturadas:	0,59 g
Origen:	Origen India	Hidratos de Carbono grs:	19,57 g
Conservación:	mantener a -18°C	de los cuales azúcares:	3,97 g
Peso neto congelado (grs):	260 g	Proteínas grs:	7,28 g
Glaseo:	0%	Sal:	1,09 g

PROCESOS EN FABRICA

Presentación:	bolsa con 3 unidades, congeladas	INDICAR "X" LOS PROCESOS:	SI	NO
Población Diana:	Profesionales del sector y público en general	RECEPCION	X	

INGREDIENTES

Ingredientes:	Surimi (54%) [Carne de pescado (Nemipterus japonicus), azúcar,estabilizante (E-450 E-451)], 26,4% agua, 5,25%almidón de tapioca,4,77%almidón de maíz, almidón de tapioca modificado, azúcar, sal, humectante (E-420), licor de arroz,aceite de semilla de soja , extracto de cangrejo , clara de huevo en polvo , potenciadores del sabor (E-640 E-621), estabilizador (E-407), extracto de langostino , aroma de langosta , colorante (E-160c, E-171)	ALMACENAMIENTO	X	
		EXPEDICION	X	
		Producido a partir de ingredientes modificados genéticamente:		NO

MODO DE EMPLEO

Dejar descongelar en el frigorífico y consumir como producto refrigerado, sin previo cocinado. Una vez descongelado no volver a congelar	
--	--

CONTROLES

Materias primas:	microbiológico,pesos,temperatura	Color:	blanco con betas anaranjadas
		Sabor:	propio , a langosta
		Olor:	propio de su especie
		Textura:	consistente, sin desmenuzarse

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LIMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
Aerobios mesófilos	1 * 10 ⁵	LAB. ACREDITADO Y/O VALIDADO	E	frecuencia según APPCC
Enterobacteriáceas	1 * 10 ²	LAB. ACREDITADO Y/O VALIDADO	E	frecuencia según APPCC
E.coli	<10	LAB. ACREDITADO Y/O VALIDADO	E	frecuencia según APPCC
Staphyloc. Aureus	<100	LAB. ACREDITADO Y/O VALIDADO	E	frecuencia según APPCC
Salmonella & Shigella	ausencia en 25 g.	LAB. ACREDITADO Y/O VALIDADO	E	frecuencia según APPCC
Listeria m.	<10	LAB. ACREDITADO Y/O VALIDADO	E	frecuencia según APPCC

FICHA LOGÍSTICA

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
	COLAS DEL MAR	KRUSTASUR	260	8414335420044

LOTE/CADUCIDAD

FOTOGRAFÍA

Identificación del lote:	Dado por el proveedor	
	A/MM/DD: Año/ mes/ día	
Fecha de elaboración:	mes/año	
Fecha consumo preferente:	24 meses (MES/AÑO)	

MODO DE CONSERVACIÓN

Almacenamiento:	-18°C o inferior
Transporte:	-18°C (+3°C) Camiones frigoríficos

DATOS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACION

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		CARACTERÍSTICAS DEL PALLET	
Envase:	bolsa plástica	Tipo palet:	Europalet
Tipo de envasado:		Cajas / palet :	78
Dimensiones Producto (mm)	190x190 mm	Cajas base en palet :	6
CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE		Cajas altura en palet :	13
Tipo de embalaje:	cartón ondulado tipo kraft	Unidades / palet:	3.120
Unidades/caja:	25	Dimensiones palet (mm)	800x1,200x1,700
Dimensiones caja (mm)	320x245x200	Altura incluido palet (mm)	1,65
Peso caja (grs) :	6,5	Peso neto palet (Kgs) :	507,00

LISTA ALERGENOS

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
	COLAS DEL MAR	KRUSTASUR	260	8414335420044
SI = Presencia		NO = Ausencia		
SI	NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA (Ingrediente, aditivo, aroma, excipiente,...)	
		NO		
Cereales que contengan gluten y productos derivados		NO		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	SI		EXTRACTO LANGOSTINO/ LANGOSTA /CANGREJO	INGREDIENTE
Huevos y productos a base de huevo	SI		CLARA DE HUEVO	INGREDIENTE
Pescado y productos a base de pescado	SI		PESCADO	INGREDIENTE
Cacahuets y productos a base de cacahuets				
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		
Anhidrido 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		

LESGISLACIÓN APLICABLE: Rº 2073/2005; 1169/2011; R1881/2006 Y DEMÁS LEGISLACION EU y SUS MODIFICACIONES

Elaborado por:



Miriam Rivera
Jefa de Calidad y Medio Ambiente

Aprobado por:

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

Director comercial