

FICHA TECNICA - CALIDAD				
DATOS FABRICANTE				
Nombre:	KRUSTAGROUP, S.A.U		Teléfono:	959 357 900
Dirección:	Pol. Ind. Villafria 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	Proteínas grs:	7,28 g	
Especie del pescado como ingrediente:	Nemipterus japonicus (capturado en Océano Indico, por redes de arrastre.)	Hidratos de Carbono grs:	19,57 g	
Origen:	Origen India	de los cuales azúcares:	3,97 g	
Conservacion:	mantener a -18°C	Grasa grs:	0,71 g	
Peso neto congelado	260 g	de las cuales saturadas:	0,59 g	
Glaseo:	0%	Sal:	4,37 g	
Presentación:	bolsa con 3 unidades, congeladas	Fibra alimentaria:	1,95 g	
Población Diana:	Profesionales del sector y público en general	CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO		
INGREDIENTES		INDICAR SI HA SIDO MODIFICADO:		
Ingredientes:	Surimi (54%) [Carne de pescado (Nemipterus japonicus), azúcar, estabilizante (E-450 E-451)], agua, almidón de tapioca,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, potenciadores del sabor (E-640 E-621), estabilizador (E-407), extracto de langostino, aroma de langosta, colorante (E-160c, E-171)	Químicamente:	NO	
		Enzimáticamente:	NO	
		Físicamente:	SI (congelación)	
		Irradiado:	NO	
		Genéticamente:	NO	
		Producido a partir de ingredientes modificados genéticamente:	NO	
MODO DE EMPLEO		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Dejar descongelar 24 horas en el frigorífico y consumir como producto refrigerado, sin previo cocinado. Una vez descongelado no volver a congelar		Color:	blanco con betas anaranjadas	
CONTROLES		Sabor:	propio , a langosta	
Materias primas:	microbiológico,metales pesados, pesos,temperatura	Olor:	propio de su especie	
Producto en curso:	temperatura	Textura:	consistente, sin desmenuzarse	
Producto final:	microbiológico,anhídrido sulfuroso, pesos,temperatura	Aspecto:	propio	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
PARÁMETRO	LIMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
Aerobios mesófilos	1 * 10^5	UNE-EN ISO 4833:2003	E	mensual
Enterobacteriáceas	1 * 10^2	ISO 21528-2:2004	E	mensual
Salmonella & Shigella	ausencia en 25 g.	UNE-EN ISO 6579:2003 / S.S.	E	mensual
Listeria	ausencia en 25 g.	---	E	mensual
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				
PARÁMETRO	LIMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
Plomo	0,5 mg/Kg	ABSORCION ATOMICA	E	anual
Cadmio	0,5 mg/Kg	ABSORCION ATOMICA	E	anual
Mercurio	0,5 mg/Kg	A.A.S. GENERADOR	E	anual
FICHA LOGISTICA				
REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
	COLAS DEL MAR	KRUSTAMOZ	260	8414335420044
LOTE/CADUCIDAD				
Identificación del lote:	Dado por el proveedor			
Fecha de elaboración:	dia/mes/año			
Fecha consumo preferente:	24 meses , DIA/MES/AÑO			
MODO DE CONSERVACIÓN				
Almacenamiento:	-18°C o inferior			
Transporte:	-18°C (+3°C) Camiones frigoríficos			
FOTOGRAFÍA				
				

DATOS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACION				
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		CARACTERÍSTICAS DEL PALLET		
Envase:	bolsa plástica	Tipo palet:	Europalet	
Tipo de envasado:		Cajas / palet :	78	
Dimensiones Producto	190x190	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	KRUSTAMOOZ	260	8414335420044
	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		EXTRACTO GAMBALCANGREJO	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		
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		
Elaborado por:		Aprobado por:		
Miriam Rivera Jefa de Calidad y Medio Ambiente		Miriam Rivera Jefa de Calidad y Medio Ambiente		