

FICHA TECNICA - CALIDAD
DATOS FABRICANTE/DISTRIBUIDOR

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
	Bocas de mar	KRUSTASUR	1000	8414335461931

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Descripción del producto:	Palitos de surimi listos para el consumo
Denominación legal:	Bocas de mar
Especie:	
Pescado en:	Origen Tailandia
Nº pzs/Kg:	
Conservación:	mantener a -18°C
Peso neto congelado (grs):	1000 g
Glaseo:	0%
Presentación:	palitos envueltos individualmente
Población Diana:	Profesionales del sector y público en general

INGREDIENTES

Ingredientes:	pescado blanco, agua, clara de huevo, almidón de trigo, sal, potenciadores de sabor (E-621, E-635), estabilizante (E-420 E-451i), sake dulce, extracto de cangrejo, extracto de gamba, soja, colorante (E-120, E-150 d, E-160c, E-171)
----------------------	--

MODO DE EMPLEO

Dejar descongelar 24 horas en el frigorífico y consumir como producto refrigerado. Una vez descongelado no volver a congelar

CONTROLES

Materias primas:	microbiológico, metales pesados, pesos, temperatura
Producto en curso:	temperatura
Producto final:	microbiológico, pesos, temperatura
Proveedores:	Homologados por krustagroup

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS
VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO:

Energía Kcal/KJ:	113 Kcal / 479 KJ
Proteínas grs:	9,7 g
Hidratos de Carbono grs:	15,4 g
Grasa grs:	1,3 g
Sodio:	
Fibra alimentaria:	

CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO
INDICAR SI HA SIDO MODIFICADO:

Químicamente:		NO
Enzimáticamente:		NO
Físicamente:		SI (congelación)
Irradiado:		NO
Genéticamente:		NO
Producido a partir de ingredientes modificados genéticamente:		NO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color:	blanco natural interior, rojizo exteriormente
Sabor:	propio de su género
Olor:	propio de su género
Textura:	consistente, sin desmenuzarse
Aspecto:	rígido, compacto, sin desmenuzarse

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 LOGÍSTICA

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
	Bocas de mar	KRUSTAMOZ	1000	8414335461931

LOTE/CADUCIDAD

Identificación del lote: Fecha de congelación: DIA/MES/AÑO
Fecha consumo preferente: 18 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:	KRAFT BLANCO, con tipo de onda CANAL B. Impresión de FLEXOGRAFIA de color AZUL 39. Pegado de pestaña con cola tipo F.	Tipo palet:	Europalet
Tipo de envasado:	fondo y tapa	Cajas / palet :	78
Dimensiones Producto (mm)	185x125x57	Cajas base en palet :	12
CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE		Cajas altura en palet :	14
Tipo de embalaje:	cartón ondulado tipo kraft	Unidades / palet:	840
Unidades/caja:	5x1kg	Dimensiones palet (mm)	800x1,200x1,700
Dimensiones caja (mm)	325x213x136	Altura incluido palet (mm)	1,75
Peso caja (grs) :	5000 g	Peso neto palet (Kgs) :	840,00


LISTA ALBA

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
-	Bocas de mar	KRUSTAMAZ	1000	8414335461931

SI = Presencia

NO = Ausencia

	SI	NO	NOMBRE ESPECIFICO	NATURALEZA (Ingrediente, aditivo, aroma, excipiente,...)
Proteína de leche de vaca		NO		
Lactosa o azúcar de la leche		NO		
(Pollo) huevo	SI		CLARA DE HUELVO	INGREDIENTE
Proteína de soja	SI		SOJA	INGREDIENTE
Aceite de soja	SI		SOJA	INGREDIENTE
Gluten	SI		HARINA DE TRIGO	INGREDIENTE
Trigo	SI		HARINA DE TRIGO	INGREDIENTE
Centeno		NO		
Sacarosa		NO		
Carne de vaca		NO		
Cerdo		NO		
Pollo		NO		
Pescado	SI	NO	PESCADO BLANCO	INGREDIENTE
Marisco	SI		EXTRACTO DE CANGREJO Y GAMBA	INGREDIENTE
Gelatina		NO		
Fructosa		NO		
Maíz		NO		
Levadura		NO		
Cacao		NO		
BHA/BHT(E320-E321)		NO		
Ácido benzoico(E210->E213)		NO		
p-hidroxibenzoato(E214->E219)		NO		
Tartrazina(E102)		NO		
Amarillo ocazo FCF (E110)		NO		
Amarillo anaranjado S (E110)		NO		
Amaranto(E123)		NO		
Rojo cochinilla (E124)		NO		
Ácido sórbico (E200->E203)		NO		
Canela		NO		
Vainilla		NO		
OGM "libre" de etiquetado*		NO		
OGM totalmente "libre" *		NO		
Legumbres		NO		
Nuez		NO		
Cacahuete		NO		
Glutamato		NO		
Sulfitos(E220->E227)		NO		
Fenilalanina		NO		

Elaborado por:	Miriam Rivera Jefa de Calidad y Medio Ambiente	Aprobado por:	 Miriam Rivera Jefa de Calidad y Medio Ambiente
-----------------------	---	----------------------	--