

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:	informa@krustagroup.com
Registro Sanitario:	12.0017814-H	NIF:	A-21008560

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
-	Bocas del mar	KRUSTASUR	1000 g	8414335461931

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Descripción del producto:	Palitos de surimi congelados listos para el consumo
Denominación legal:	Bocas
Especie:	
Pescado en:	
Nº pzs/Kg:	
Conservación:	-18°C
Peso neto escurrido (grs):	-
Peso neto congelado (grs):	1000
Glaseo:	-
Presentación:	palitos rígidos, compactos, enfundados en plástico individualmente
Grado de frescura:	extra
INGREDIENTES	
Ingredientes:	bacalao, agua, clara de huevo, almidón, sal, potenciadores de sabor E621, E626, E630, estabilizante E420, sake dulce, extr. Cangrejo, extr. Gamba, extr. Buey, colorante E160c
MODO DE EMPLEO	
Dejar descongelar 24 horas en el frigorífico y consumir como producto refrigerado. Una vez descongelado no volver a congelar	

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

CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO

INDICAR SI HA SIDO MODIFICADO:

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CONTROLES

Materias primas:	microbiológico, SO ₂ , metales pesados, tallaje, pesos, temperatura
Producto en curso:	temperatura
Producto final:	microbiológico, SO ₂ , tallaje, pesos, temperatura

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LIMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
Aerobios mesófilos	1 * 10 ⁶	PNT 01	E	mensual
Enterobacteriáceas	1 * 10 ³	PNT 02	E	mensual
Staphylococcus aureus enterogenico	100	UNE-EN ISO 6579:2003 / S.S.	E	mensual
Salmonella & Shigella	ausencia en 25 g.	PNT 04	E	mensual

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LIMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
Plomo	0,5 mg/Kg	ABSORCION ATÓMICA	E	anual
Cadmio	0,5 mg/Kg	ABSORCION ATÓMICA	E	anual
Mercurio	0,5 mg/Kg	A.A.S. GENERADOR	E	anual

FICHA LOGISTICA

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
-	Bocas del mar	KRUSTASUR	1000 g	8414335461931

LOTE/CADUCIDAD	
Identificación del lote:	Ver envase
Consumir preferentemente antes de fin de:	18 meses de la fecha de fabricación mm/aa



MODO DE CONSERVACIÓN	
Almacenamiento:	-18°C
Transporte:	-18°C ± 3°C

DATOS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
Envase:	KRAFT BLANCO, con tipo de onda CANAL B. Impresión de FLEXOGRAFIA de color AZUL 39. Pegado de pestaña con cola tipo F.
Tipo de envasado:	x 1 Kg
Dimensiones (mm):	185x125x57
Material con el envase:	
Bolsa:	
Precinto:	

CARACTERÍSTICAS DEL PALLET	
Tipo palet:	Europalet
Cajas / palet :	168
Cajas base en palet :	12
Cajas altura en palet :	14
Unidades / palet:	840
Dimensiones palet (mm)	
	ancho: 800
	largo: 1.200
	alto: 150
Altura incluido palet (mm):	2.048
Peso neto palet (Kgs) :	840,00

CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE	
Tipo de embalaje:	
Unidades/caja:	5
Dimensiones (mm):	325,3x213x135,6
Peso caja (grs) :	5.000
Código EAN caja:	28414335461935

LISTA ALBA

REFERENCIA	DENOMINACIÓN COMERCIAL	MARCA	GRAMOS	EAN
-	Bocas del mar	KRUSTASUR	1000 g	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 huevo	INGREDIENTE
Proteína de soja		NO		
Aceite de soja		NO		
Gluten	SI		GLUTEN	INGREDIENTE
Trigo	SI		GLUTEN	INGREDIENTE
Centeno		NO		
Sacarosa		NO		
Carne de vaca		NO		
Cerdo		NO		
Pollo		NO		
Pescado	SI		Bacalao	INGREDIENTE
Marisco	SI		Cangrejo, extr. Gamba, extr. Buey	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:

Raúl Castellanos
Jefe de Calidad y Medio Ambiente

Aprobado por:

Raúl Castellanos
Jefe de Calidad y Medio Ambiente