

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION**

NOMBRE COMERCIAL: Muslitos de mar NÓS

SALES NAME: Breaded crab meat surimi NÓS

ORIGEN / ORIGIN: Corea del Sur / South Korea

PRESENTACIÓN: Pinza de cangrejo, cubierta con surimi de pescado, empanada y congelada

PRESENTATION: Crab claw, covered with fish surimi breaded, frozen

**CERTIFICACIÓN FACTORIA PRODUCTORA / PRODUCTION SITE CERTIFICATION**AUTORIDAD SANITARIA
HEALTH AUTHORITY

IFS/BRC

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PRESENTATION**

TALLA (UNIDADES/ PAQUETE)	8	SIZE (UNITS/ PACK)
PESO ESCURRIDO	250g	DRAINED WEIGHT
GLASEO (%)	-	GLAZING (%)
PESO CAJA, FORMATO	24 x 250g	BOX WEIGHT, FORMAT

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

INGREDIENTES: PESCADO (53,6%), almidón de TRIGO, agua, pan rallado (harina de TRIGO, levadura, sal), clara de HUEVO, pinza de CRUSTÁCEO (3,5%), vino de arroz, extracto de CANGREJO (1,5%), azúcar, aroma de CANGREJO, sal, aceite vegetal (SOJA), estabilizantes (E-170 y E-420), colorante (E-160c).

INGREDIENTS: FISH (53,6%), WHEAT starch, water, bread crumbs (WHEAT flour, yeast, salt), EGG white, CRAB claw (3,5%), rice wine, CRAB extract (1,5%), sugar, CRAB flavour, salt, vegetable oil (SOYA), stabilizers (E-170, E-420), colour (E-160c).

ALÉRGENOS: Contiene PESCADO, CRUSTÁCEOS, cereales con GLUTEN y productos a base de SOJA.

ALERGENS: Contiene FISH, CRUSTACEANS, cereals with GLUTEN, EGG and SOYA.

DECLARACIÓN DE OMG: Este producto no contiene, está compuesto o se ha producido a partir de OMG, ni ha sido obtenido de animales alimentados por piensos que contienen OMG.

GMO STATEMENT: This product doesn't contain, isn't made up of or has not been produced from GMO, it has also not been obtained from animals nourished by fodder containing GMO.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g / NUTRITIONAL VALUES PER 100g

ENERGÍA (kJ / kcal)	537 / 176	ENERGY (Kj / kcal)
GRASAS (g)	0,6	FAT (g)
DE LAS CUALES: SATURADAS (g)	0,1	OF WHICH: SATURATES (g)
HIDRATOS DE CARBONO (g)	23,1	CARBOHYDRATES (g)
DE LOS CUALES: AZÚCARES (g)	7,2	OF WHICH: SUGAR (g)
PROTEINAS (g)	6,7	PROTEIN (g)
FIBRA (g)	1	FIBRE (g)
SAL (g)	0,6	SALT (g)

GRUPO DE CONSUMIDORES - VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

GRUPO DE CONSUMIDORES: Todos en general, menos los afectados por los alérgenos resaltados.

LOTE / LOT: LYMD = L lote / lot, Y año / year, M mes / month, D día / day codificado / coded

VIDA ÚTIL / SHELF LIFE: 30 meses desde la fecha de producción / 30 months from production date.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / STORAGE AND TRANSPORT

Conservar y transportar a temperatura igual o inferior de -18°C.

Conserve and transport at a temperature the same as or less than -18°C.



MODO DE UTILIZACIÓN / PREPARATION

Freir en aceite muy caliente a 180°C, sin descongelar durante 3-4 minutos.

Fry without defrosting in hot oil (180°C) for 3-4 minutes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Aerobios mesófilos	$\leq 1 \times 10^6$ ufc/g	Mesophilic aerobic
Escherichia coli	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	Escherichia coli
Staphylococcus aureus	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	Staphylococcus aureus
Listeria monocytogenes	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	Listeria monocytogenes
Salmonella spp	No detectado en 25g Not detected in 25g	Salmonella spp

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS

Plomo	$\leq 0,3$ mg/Kg	Lead
Mercurio	$\leq 0,5$ mg/Kg	Mercury
Cadmio	$\leq 0,05$ mg/Kg	Cadmium
Dioxinas y PCB	Suma dioxinas: 3,5 pg/g peso en fresco Suma dioxinas y PCB: 6,5 pg/g peso en fresco Suma PCB: 75ng/g peso en fresco	Dioxins and PCB

PARÁSITOS / PARASITES

Los criterios aplicados sobre parásitos en este producto cumplen la legislación vigente aplicada en la U.E.

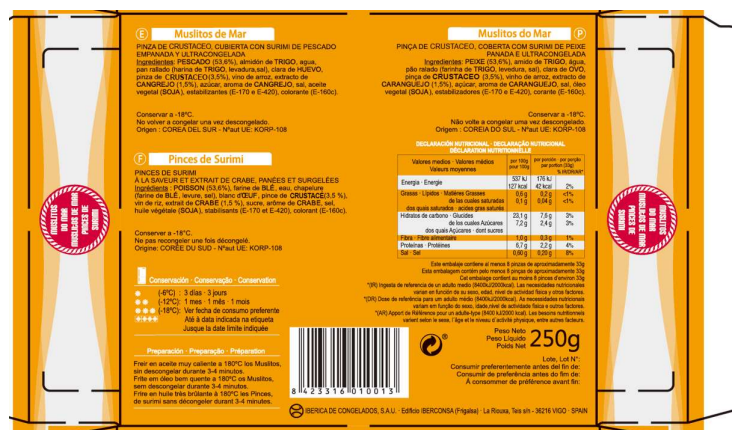
The criteria used for parasites in this product comply with legislation applied on the E.U.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color y sabor característicos de la especie. Olor a fresco. Aspecto uniforme, sin signos de deshidratación

Color and flavor characteristic of the species. Smell of fresh. Uniform appearance, without signs of dehydration.

ETIQUETADO / LABELLING



IDIOMAS ETIQUETADO:

Español, Portugués y Francés.

LABEL LANGUAGES:

Spanish, Portuguese and French.

El producto cumple con la Legislación Europea en cuestiones de etiquetado y seguridad alimentaria

The product complies with European Legislation on labelling matters and food security.

**DATOS LOGÍSTICOS / LOGISTIC INFORMATION**

Estuches por caja	24	Boxes per master
Peso Caja (Kg)	6	Weight box (g)
Cajas por Base de Palé EUR	6	Boxes per pallet base (EUR)
Bases por Palé (en altura)	12	Bases per pallet
Cajas por Palé	72	Boxes per pallet
Peso Neto Palé (Kg)	432	Pallet Net Weight (Kg)
Peso Bruto Palé (Kg)	5602 aprox	Pallet Gross Weight (Kg)
Altura del palé (m)	1,83	Pallet Height (m)
Código GTIN13 Unidad de venta	8423316010013	GTIN13 sales unit
Código GTIN14 Cartón Máster	18423316011444	GTIN14 Master box
Código EAN 128	(01)18423316011444(15)FCP(30)12(10)lote	EAN 128

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAJE / PACKAGING INFORMATION

	TIPO / KIND	MATERIAL	REF.	MEDIDAS (Largo x Ancho x Alto) mm / MEASUREMENT (Length x Width x Height) mm	PESO (g) / WEIGHT (g)	ETIQUETA / LABEL
EMBALAJE PRIMARIO 1 / 1 PRIMARY PACKAGING	Estuche Case	Cartón CARDBOARD	COCJ12	150 x 130 x 30	23	SI / YES
EMBALAJE PRIMARIO 2 / 2 PRIMARY PACKAGING	Plástico retrac. Film	LDPE4* PLASTICA	COBL09	380 x 210	2	NO
EMBALAJE PRIMARIO 3 / 2 PRIMARY PACKAGING	Lamina Film	LDPE4* PLASTICA	COBL10	150 X 130	1	NO
EMBALAJE SECUNDARIO / SECONDARY PACKAGING	Caja master / Master box	PAP20* CARTA	COCJ02	465 x 275 x 140	490	SI / YES

* Paper and plastic collection / Check the local municipal guidelines.

* Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

REVISIÓN / REVIEW

Edición / Edition	Fecha / Date	Motivo de la revisión / Review's reason
5	01/09/2024	Actualización valores físico- químicos

La realización del pedido implica la aceptación de las condiciones reflejadas en esta ficha técnica.

The execution of the order implies the acceptance of the conditions reflected in this data sheet

IBERICA DE CONGELADOS, S.A.U.