



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

NOMBRE COMERCIAL: Princesas de mar NÓS

SALES NAME: Sea princesses NÓS

ORIGEN / ORIGIN: Corea del Sur / South Korea

PRESENTACIÓN: Surimi de pescado con aroma (0,7%) y extracto de langosta (1,6%) precocinado y ultracongelado

PRESENTATION: Sea princesses pre-cooked and deep frozen



CERTIFICACIÓN FACTORIA PRODUCTORA / PRODUCTION SITE CERTIFICATION

AUTORIDAD SANITARIA
HEALTH AUTHORITY

IFS/BRC



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PRESENTATION

PESO CON GLASEO	-	WEIGHT WITH GLAZING
PESO ESCURRIDO	250g	DRAINED WEIGHT
GLASEO (%)	-	GLAZING (%)
PESO CAJA, FORMATO	24 x 250g	BOX WEIGHT, FORMAT

COMPOSICIÓN / COMPOSITION

INGREDIENTES: PESCADO (55,8%), agua, almidón de TRIGO** (LIBRE DE GLUTEN), clara de HUEVO, extracto de LANGOSTA, vino de arroz, sal, azúcar, aceite vegetal (SOJA), estabilizantes (E-170 y E-420), aroma de CANGREJO, colorante (E-120).

INGREDIENTS: FISH (55,8%), water, WHEAT** starch (GLUTEN FREE), white EGG, LOBSTER extract, rice wine, salt, sugar, vegetable oil (SOY), stabilizers (E-170 and E-420), CRAB flavour, colour (E-120).

ALÉRGENOS: Contiene pescado, productos a base de crustáceos, huevo, cereales sin gluten y soja. Aunque está libre de gluten, no es apto para personas alérgicas al trigo.

ALLERGENS: Contais fish, crustaceans subproducts, egg, wheat gluten free and soy. The product is gluten free but is not suitable for anyone who is allergic to wheat.

DECLARACIÓN DE OMG: Este producto no contiene, está elaborado o se ha producido a partir de OMG, ni ha sido obtenido a partir 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)	441 / 104	ENERGY (Kj / kcal)
GRASAS (g)	0,8	FAT (g)
DE LAS CUALES: SATURADAS (g)	0,2	OF WHICH: SATURATES (g)
HIDRATOS DE CARBONO (g)	17	CARBOHYDRATES (g)
DE LOS CUALES: AZÚCARES (g)	6,1	OF WHICH: SUGAR (g)
PROTEINAS (g)	7,2	PROTEIN (g)
FIBRA (g)	-	FIBRE (g)
SAL (g)	2,8	SALT (g)

GRUPO DE CONSUMIDORES - VIDA ÚTIL / SHELF LIFE

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

VIDA ÚTIL / SHELF LIFE: 24 meses desde la fecha de congelación. 24 months from freezing 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

Descongelar en refrigeración y cocinar previamente al consumo. No volver a congelar una vez descongelado.

Defrost in refrigerator and cook previous to consumption. Do not refreeze once defrosted.

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
Suma dioxinas: 3,5 pg/g peso en fresco		
Dioxinas y PCB	Suma dioxinas y PCB: 6,5 pg/g peso en fresco	Dioxins and PCB
	Suma PCB: 75ng/g peso en fresco	

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

LABEL LANGUAGES:

Spanish, Portuguese.

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

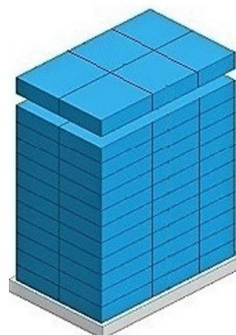
Estuches por caja	24	Boxes per master
Peso Caja (Kg)	6	Weight box (kg)
Cajas por Base de Palé EUR	6	Boxes per pallet base (EUR)
Bases por Palé (en altura)	14	Bases per pallet
Cajas por Palé	84	Boxes per pallet
Peso Neto Palé (Kg)	504	Pallet Net Weight (Kg)
Peso Bruto Palé (Kg)	564 aprox	Pallet Gross Weight (Kg)
Altura del palé (m)	-	Pallet Height (m)
Código GTIN13 Unidad de venta	8423316010815	GTIN13 sales unit
Código GTIN14 Cartón Máster	(01)18423316010829(30)24(15)240731(3102)000600(10)LPM24	GTIN14 Master box

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAJE / LOGISTIC 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 / PRIMARY PACKAGING	Blister / Blister	LDPE4* PLASTICA	COBL11	200 x 170	6	SI / YES
EMBALAJE SECUNDARIO / SECONDARY PACKAGING	Caja master / Master box	PAP20* CARTA	COCJ04	430 x 280 x 125	250	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
6	18/02/2022	Actualización códigos de barras y mención "libre de gluten"

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