



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 28/07/2016 N° EDICIÓN: 01/16  
 NOMBRE DEL PRODUCTO: TORTILLITAS DE CAMARÓN  
 N° DE ARTÍCULO: 02TCAM2191BC  
 RAZÓN SOCIAL: CONGALSA S.L.  
 DIRECCIÓN: Pol. Ind. A Tomada Parcelas 13,14 y 15. A Pobra do Caramiñal 15940. A Coruña. España  
 TELÉFONO DE CONTACTO: +34 902364646

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 720g TU1: 705g TU2: 690g  
 FORMATO 4X720  
 MARCA IBERCOOK  
 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Tortillitas de camarón. Congeladas IQF  
 % CAMARÓN 25 +/- 2%  
 DIÁMETRO MAYOR 90-130mm. (Máx. 5% 130-150mm, máx. 1% 70-90mm)  
 PESO UNIDAD (27-33g) 26/22 uds/bandeja. Un max del 5% de las bandejas (21-27uds/bandeja)  
 GROSOR MAYOR 6-8mm  
 CÓDIGO DE BARRAS BANDEJA 8411076011531  
 CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076011539

### INGREDIENTES

Agua, harina de TRIGO, harina de garbanzo, CAMARÓN (25%) (Conservante METABISULFITO SÓDICO), aceite de girasol, cebolla, consomé [sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (E-621), dextrosa, aromas y especias], perejil, sal y potenciador del sabor (E-621).

### ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Crustáceos, gluten y sulfitos  
 CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Pescado

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	241Kcal/ 1009,79kJ	9,6g	30,6g	7,1g	1,05g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		1,14g	1,2g		

### LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE NNNNN NNNNN: Número aleatorio consecutivo  
 IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA MM: Mes; AAAA: Año.  
 FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 549 días desde la fecha de elaboración. (18 meses)

### MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a -18°C  
 CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

### MODO DE PREPARACIÓN

Sartén o freidora: No descongelar. Freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 1-2 minutos aproximadamente, hasta que estén doradas. (En sartén para un dorado más uniforme darles la vuelta a la mitad de la fritura). Escurrir el aceite y consumir en caliente. Horno: Descongelar el producto durante 15 min. Precalentar el horno a 180°C durante 10 min. Colocar las tortillitas de camarón sobre una bandeja de horno con papel. Hornear durante 12-15 min. Dar la vuelta a mitad del horneado. Retirar del horno y consumir en caliente.

### USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 20".  
 Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

TIPO DE ENVASE	FILM + BANDEJA	MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
		250x250x50mm	
EMBALAJE	Caja de cartón ondulado	270x260x220mm	
PALETIZACIÓN	Palet europeo	120cm x 80cm	
	Nº de bandejas/caja	4	
	Nº de cajas/palet	96	
	Nº cajas por fila	12	
	Nº de filas	8	
	Nº de kgs netos/palet	276,48	
	Altura max.	210cm	

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR Dorado  
 SABOR Característico  
 OLOR Sin olores extraños  
 TEXTURA Crujiente

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
PIEZAS ROTAS (más de ¼ de su superficie desprendida):		1 pza/bolsa		3 veces por turno	final de línea
PIEZAS DOBLADAS (más de 1/3 de la cara replegada):		1 pza/bolsa		3 veces por turno	final de línea
% DE RELO/TROCITOS:		8% sobre el peso total de la bolsa		3 veces por turno	final de línea
PEGADAS:		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
% DE CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea
CAJAS O BANDEJAS ABIERTAS	AUSENCIA			3 veces por turno	final de línea
CAJAS O BANDEJAS SIN MARCAR	AUSENCIA			3 veces por turno	final de línea
CAJAS O BANDEJAS MAL FORMADOS	AUSENCIA			3 veces por turno	final de línea

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS EN MATERIA PRIMA

	LÍMITE	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
SULFITOS	<150 ppm	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP
MERCURIO	0,5 ppm	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP
CADMIO	0,5 ppm	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP
PLOMO	0,5 ppm	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	METODO DE ANALISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANALISIS
RECuento AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x10	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
Listeria MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Una vez por semana
STAPHYLOCOCCUS ufc/g:	1x10	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	RPFA	Interno	Cada lote

\* La superación de los valores objetivos especificados en esta ficha, serán tratados por Congalsa como indicadores de higiene para la mejora de las siguientes fabricaciones, sin que en ningún caso constituya el rechazo de la comercialización del lote afectado

**MATERIAL GENÉTICAMENTE MODIFICADO**

El proveedor certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen, proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados.

**ETIQUETADO DE LA CAJA**



EXPLICACIÓN EAN128: (01)EAN14 + (15)CADUCIDAD MM/AAAA + (10)LOTE NNNNN

**Foto producto**

**ETIQUETADO DEL ENVASE**

**01/2015  
38000**

**Foto producto**

**FOTOS PRODUCTO**



APROBACION	Proveedor	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre		Raúl Castellanos	Adrián Salgado
Fecha y firma			