



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 15/07/2016 N° EDICIÓN: 03/16
 NOMBRE DEL PRODUCTO: BOQUERÓN EN TEMPURA
 N° DE ARTÍCULO: 05BOQT0341BC
 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 500g TU1: 485g TU2: 470g
 FORMATO 10X500g
 MARCA **IBERCOOK**
 NOMBRE COMERCIAL Boquerón en tempura
 DESCRIPCIÓN: Filetes de boquerón limpios abiertos en mariposa con cola rebozados en tempura
 NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 20-35
 TAMAÑO DE LAS PIEZAS
 ESPECIE Engraulis spp.
 PIEZAS/Kg MATERIA PRIMA 80-110
 % TEMPURA 50% Tolerancia +/-5%
 CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076011258
 CÓDIGO DE BARRAS CAJA 28411076011252

INGREDIENTES

Boquerón (50%); tempura (50%): Harina de trigo, agua, clara de huevo, pan rallado (harina de trigo, agua, sal, levadura), aceite de girasol, almidón, sal, zumo de limón concentrado y gasificantes (E-450i, E-500ii).

ALÉRGICOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado, huevo y gluten.
 CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Leche de vaca, moluscos y crustáceos.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	196Kcal/ 822kJ	8,3g	16g	14,8g	0,42g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		1,61g	2g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE L-AAMMDLL HHHH L-: Lote; AA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación;
 LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.
 IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MMM/AAAA
 FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 367 días desde la fecha de elaboración. (12 meses)

MODO DE CONSERVACIÓN

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

MODO DE UTILIZACIÓN

FREIDORA: No es necesario descongelar. Freir en abundante aceite caliente (180°C) durante 1:30- 2 minutos aproximadamente, hasta que estén bien dorados.
 SARTÉN: No es necesario descongelar. Calentar el aceite a 180°C, sin que este llegue a humear. Freir durante 1:30- 2 minutos. Déles la vuelta a mitad de la fritura para formar una cobertura más crujiente. Freir hasta que estén dorados. HORNO: Precalentar el horno a 230°C. Colocar el producto, sin descongelar, sobre la bandeja del horno con papel de horno. Hornear con calor por arriba y abajo con el ventilador encendido. Colocar la bandeja a media altura durante 10-12 minutos aproximadamente.

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. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto, por el riesgo de aparición de alguna espina. A pesar de que el producto es sin espinas, ocasionalmente puede aparecer alguna.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	PESO	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	Bobina Ibercook	250x240mm	8,42 g (+-1g)	12IBC018
EMBALAJE	Caja Ibercook	400x265x200mm	273g (+-4%)	11IBC022
PALETIZACIÓN	Palet europeo	120cm x 80cm	Palet nacional	120cm x 100cm
	Nº de bolsas/caja	10	Nº de bolsas/caja	10
	Nº de cajas/palet	90	Nº de cajas/palet	100
	Nº cajas por fila	9	Nº cajas por fila	10
	Nº de filas	10	Nº de filas	10
	Nº de bolsas/palet	900	Nº de bolsas/palet	1000
	Nº de kgs netos/palet	450	Nº de kgs netos/palet	500
	Altura	215cm	Altura	215cm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Dorado
SABOR	Ligeramente salado
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
CALVAS		4 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
PEGADOS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
TOTALMENTE DOBLADOS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
DOBLADOS		6 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
LOMOS SUELTOS		15 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
QUEMADOS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
TROZOS/ROTOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea
BOLSAS ABIERTAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS/CAJAS SIN MARCAR		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

		FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
Cloruros	Máx. 1,6%	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP
Histamina	Máx. 200mg/Kg	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
RECuento AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:	1x10 ⁵	1x10 ⁶	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
ENTEROBACTERIAS (lactosa +) * ufc/g:	1x10 ³	1x10 ⁴	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10 ²	1x10 ²	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 ²	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.

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE	CONGALSA S.L.
DIRECCIÓN	Pol. Ind. A Tomada Parcelas 13,14 y 15. A Pobra do Caramiñal 15940. A Coruña.
PAÍS	España
REGISTRO SANITARIO	ES 26.07741/C CE
REFERENCIAL DE CALIDAD	IFS y BRC

ETIQUETADO DEL ENVASE

07 / 2017
 0117322016071535
10:44

ETIQUETADO DE LA CAJA

Consumir preferentemente antes del fin de: / Ten minste houdbaar tot:
 / Best before: / A consommer de préférence avant fin: / Mindestens
 haltbar bis Ende: / Mindst holdbar til: / Parasta ennen: / Hållbarhet: / Da
 consumarsi preferibilmente entro fine di:

04 / 2017

Lote: / Lot: / Batch: / Lot: / Lot Number: / Batch: / Erä: / Batch: / Lotto:
 0117322016042833



APROBACION		Cliente	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre			Raúl Castellanos	Antón Baltar
Fecha y firma				