



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 17/10/2017
NOMBRE DEL PRODUCTO: MERLUZA REBOZADA AL HUEVO
Nº DE ARTÍCULO: 05FMHV0191BC

Nº EDICIÓN: 02/17

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	1Kg	TU1: 985g	TU2: 970g
FORMATO	4x1 Kg		
MARCA	IBERCOOK		
NOMBRE COMERCIAL	Filete de merluza al huevo		
MATERIA PRIMA	Merluccius productus		
DESCRIPCIÓN:	Filetes de merluza sin piel y sin espinas, congelados en moldes y posteriormente rebozados		
PESO MEDIO/pieza	85g		
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA	9-12		
TAMAÑO DE LAS PIEZAS			
Dimensiones:	Entre 12mm +/- 1mm grosor x 136 mm largo +/- 2 mm		
% REBOZADO	41%	Tolerancia +/-5%	
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA	8411076012835		
CÓDIGO DE BARRAS CAJA	48411076012833		

INGREDIENTES

Merluza (59%), rebozado (41%): agua, harina de TRIGO, HUEVO líquido pasteurizado (7,5%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), aceite de girasol, sal, dextrosa, gasificantes (E-450i, E-500ii), zumo de limón concentrado, LACTOSA, acidulante (E-330) y espesante (E-417).

ALÉRGICOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado, huevo, gluten y lactosa.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Crustáceos, moluscos, proteína de leche de vaca

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	157,1Kcal/ 658,24kJ	4,7g	18,6g	10,1g	1,11g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZÚCARES		
		0,68g	2,9g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE: CCCCCCAAAMDDLL HHHH CCCCC: SINÓNIMO; AAAA:AÑO; MM:MES; DD:DÍA; LL: LÍNEA DE TRABAJO, HHHH:HORA

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 UTILIZACIÓN

MICROONDAS: No es necesario descongelar los filetes. Introducir los filetes en el microondas en un plato adecuado. Cocinar a 800W durante el tiempo recomendado: 1 filete durante 2 minutos, 2 o 3 filetes durante 3 minutos y medio, 4 filetes durante 5 minutos. Retirar el plato del microondas y dejar reposar durante 1 minuto antes de servir.
FREIDORA: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite caliente (160-170°C) durante 3-4 minutos aproximadamente, hasta que estén bien dorados.
SARTÉN: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite caliente (160-170°C) durante 3-4 minutos. Darles la vuelta a mitad de la fritura para formar una cobertura más crujiente. Freír hasta que estén bien dorados. Sugerencia: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite de fritura.
HORNO: Precalentar el horno a 200°C. Colocar los filetes, sin descongelar, sobre la bandeja del horno con papel de horno. Hornear a media altura, con calor por arriba y abajo sin ventilador, durante 13-14 minutos aproximadamente.

USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2'.
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, debido al proceso manual de fileteado de la merluza, ocasionalmente puede aparecer alguna.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	Bobina Ibercook merluza rebz al huevo	250x340mm	12IBC038
EMBALAJE	Caja Nº16 Merluza al Huevo	400mm x 265mm x 125mm	11IBC037
PALETIZACIÓN	Palet eur azul Nº de bolsas/caja Nº de cajas/palet Nº cajas por fila Nº de filas Nº de kgs netos/palet Altura	120cm x 80cm 4 135 9 15 540 210cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Dorado
SABOR	Sin sabores extraños
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
CALVAS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
DOBLADOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
ROTOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
IRREGULARES		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
COLA ROTA		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
MÁS DE 2 MANCHAS <1cm		3 piezas/kg		3 veces por turno	final de línea
MANCHAS >1CM		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
RELO EN BOLSA		2cm ² en la esquina de la bolsa		3 veces por turno	final de línea
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea
ETIQUETAS MAL IMPRESAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS ABIERTAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS SIN MARCAR		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

	LÍMITE	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
NBVT (en materia prima)	<35 mg/100g	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	METODO 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	1 vez por semana
STAPHILOCOCCUS 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

06 / 2019
 0168452017122832
 13:39

ETIQUETADO DE LA CAJA

Consumir preferentemente antes del fin de: Best before/ À consommer de préférence avant fin/ Mindestens haltbar bis Ende/ Consumir de preferência antes do fim de/ Da consumarsi preferibilmente entro fine di:


06 / 2019

Una vez descongelado, no volver a congelar. Mantener a -18°C./ Do not refreeze after thawing. Store at -18°C./ Ne jamais recongeler un produit décongelé. À conserver à -18°C./ Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei mindestens -18°C Lagern./ Não voltar a congelar após o descongelamento. Manter a -18°C./ Una volta scongelato, non ricongelare. Conservare a -18°C.



Lote/ Batch/ Lot/ Lot Number/ Lote/ Lotto:

0168452017122832

APROBACION	Cliente	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Belén Sanmartín 	José Ramón Núñez 