



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 22/11/2011 N° EDICION: 04/11  
NOMBRE DEL PRODUCTO: GAMBA REBOZADA C/ VISTA PREMIUM  
N° DE ARTÍCULO: 05GPC4019DIS  
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: 985 g	TU2: 970 g
MARCA	Dismagel		
NOMBRE COMERCIAL	Gamba rebozada cola vista		
MATERIA PRIMA	Penaeus vannamei 61-70 piezas/Libra		
PRODUCTO TERMINADO	45-70 piezas/Kg		
% Rebozado	60%	+/-2	

### INGREDIENTES

**LISTA DE INGREDIENTES** Gamba (40%): antioxidante (E-223), rebozado (60%): harina de trigo, agua, aceite de girasol, azúcar, gasificantes (E-341i y E-450i), sal, fécula de maíz, potenciador del sabor (E-621), conservantes (Vitamina C, E-330), ajo en polvo y colorante (E-101i).

### ALÉRGENOS

**CONTIENE COMO INGREDIENTES:** Contiene gluten, crustáceos y sulfitos.  
**CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS:**

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético	Glúcidos	Lípidos	Lípidos trans	Proteínas	Sodio
	180Kcal/760Kjul	27,2g	4,4g		7,9g	

### LOTE/VIDA ÚTIL

**IDENTIFICACIÓN DEL LOTE** CCCCCAAAAMDDLL, donde : CCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día , LL =Linea  
**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE** 549 días desde la fecha de elaboración.

### MODO DE CONSERVACIÓN

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

### MODO DE UTILIZACIÓN

No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (190°C) durante 6 o 6,5 minutos. Déles la vuelta a la mitad de la fritura para formar una cobertura más crujiente. Freír hasta que estén bien doradas.

### 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

<b>TIPO DE ENVASE</b>	BOBINA LDPE	<b>CÓDIGO</b> (12DIS053)
<b>EMBALAJE</b>	Caja de cartón ondulado	(11DIS032)
	<b>MEDIDAS</b>	389x255x143
<b>PALETIZACIÓN</b>	Palet eur	120cm x 80cm
	N° de cajas/palet	108
	N° cajas por fila	9
	N° de filas	12
	N° de bolsas/palet	432
	N° de kgs/palet	432
	Altura	190cm

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>Color</b>	dorado
<b>Sabor</b>	característico
<b>Olor</b>	característico
<b>Textura</b>	crujiente por fuera y tierna por dentro

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

TEST	TOLERANCIA	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
COLAS TAPADAS		8 piezas/Kg		cada hora	final de línea
COLAS ROTAS		8 piezas/Kg		cada hora	final de línea
CALVAS		3 piezas/Kg		cada hora	final de línea
PEGADOS		3 piezas/Kg		cada hora	final de línea
COLAS NEGRAS		2 piezas/Kg		cada hora	final de línea
% de CALIDAD			90%	cada hora	final de línea
BOLSAS DESPEGADAS		Ausencia		cada hora	final de línea
BOLSAS MAL FORMADAS		Ausencia		cada hora	final de línea
BOLSAS SIN MARCAR		Ausencia		cada hora	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		cada hora	final de línea

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

TEST	TOLERANCIA	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
SULFITOS	<150 ppm	Externo	según plan de control de proveedores
CADMIO	< 0,5 ppm.	Externo	según plan de control de proveedores
MERCURIO	< 0,5 ppm.	Externo	según plan de control de proveedores
PLOMO	<0,5 ppm	Externo	según plan de control de proveedores

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
RECuento AEROBIO MESÓFILO ufc/g:	1x10 <sup>5</sup>	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
ENTEROBACTERIAS (lactosa +) ufc/g:	1x10 <sup>3</sup>	VRBL	Interno	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x10	BGBL, Levine	Interno	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES:	1x10 <sup>2</sup>	FRASER	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:	Ausencia	HEKTOEN	Interno	Cada lote
STAPHILOCOCCUS ufc/g:	1x10	MANITOL	Interno	Cada lote

**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**

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

**ETIQUETADO DEL ENVASE**

20/11/2009  
 23/05/2011  
 0076352009112043  
 13:29

**ETIQUETADO DE LA CAJA**

PEGAR POR EL LADO DE LA CAJA QUE NO ESTÁ IMPRESO. ESTE LADO DEBERÁ IR HACIA LA CARA INTERNA DEL PALET (NO SERÁ VISIBLE)


FORMATO: 4x1 KG

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: MAY / 2011

LOTE: 0076352009112043

35



APROBACION	CLIENTE	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Julio Doamo 	Ana Fdez. 