



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 25/10/2017 N° EDICION: 01/17
 NOMBRE DEL PRODUCTO: RABAS EMPANADAS
 N° DE ARTÍCULO: 04REPN021IBC
 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
 FORMATO 5X1
 MARCA IBERCOOK
 NOMBRE COMERCIAL RABAS EMPANADAS
 TAMAÑO 6-16cm
 ANCHO DE CORTE 12+/-1mm
 % EMPANADO 30% +/-5%
 CODIGO DE BARRAS BOLSA 8411076506754
 CODIGO DE BARRAS CAJA 58411076506759

INGREDIENTES

Potón del Pacífico (*Dosidicus gigas*) (70%): [Estabilizante (E-451), reguladores de la acidez (E-331, E-330), antioxidante (E-300), agua y sal], empanado (30%): pan rallado (harina de Trigo, agua, sal, levadura, pimentón y cúrcuma), harina de Trigo y aceite de girasol.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Moluscos y gluten
 CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Leche de vaca, huevo, pescado y crustáceos

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético 161,4 Kcal 676,26KJ	Grasas 7,2g	Hidratos de carbono 13,6g	Proteínas 9,1g	Sal 0,5g
		de las cuales saturadas 1,48g	de los cuales azúcares 1,10g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAMDDLL HHHH CCCCC: Código sinónimo; AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación;
 IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MMM/AAAA LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.
 FECHA DE CONSUMO PREFERENTE MMM: Mes; AAAA: Año.
 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

FREIDORA: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°) durante 3 o 4 minutos hasta que estén bien doradas. **SARTÉN:** No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C). Déles la vuelta inmediatamente para formar un empanado más crujiente y continúe friendo de 3 a 4 minutos hasta que estén bien doradas. Sugerencia: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite en la fritura. **HORNO:** Precalentar el horno a 220°C durante 10 minutos. Usar opción ventilador suministrando calor por arriba y por abajo. Añadir el producto, sin descongelar, sobre una placa de horno forrada con papel de hornear. Cocinar durante 15-16 minutos a 220°C, para conseguir un horneado más uniforme, dar la vuelta al producto a mitad del cocinado. Retirar del horno y consumir templado.

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	BOBINA IBERCOOK RABAS EMPANADAS 1KG	CÓDIGO 12IBC039
EMBALAJE	CAJA 10 IBERCOOK RABAS 5X1	11IBC039
	MEDIDAS	400X265X200
PALETIZACIÓN	Palet eur	120cm x 80cm
	Nº de cajas/palet	90
	Nº cajas por fila	9
	Nº de filas	10
	Nº de unidades/palet	450
	Nº de kgs/palet	450
	Altura	215cm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Dorado
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente por fuera tierna por dentro

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	TOLERANCIA	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
FRITURA (PIEZAS < 6cm)		4 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
CALVAS		4 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
IRREGULARES		4 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
UNIDOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
ROTAS		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
ETIQUETAS MAL IMPRESAS		Ausencia		3 veces por turno	Final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	Final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

TEST	TOLERANCIA	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
NBVT	< 300 ppm	Interno	POR LOTE
CADMIO	< 1 ppm.	Externo	seis meses
MERCURIO	< 0,5 ppm.	Externo	seis meses
PLOMO	< 1,5 ppm	Externo	seis meses
CLORUROS	< 1,5 ppm	Interno	POR LOTE

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	Una 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.

4

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE
DIRECCIÓN
PAÍS
REGISTRO SANITARIO
REFERENCIAL DE CALIDAD

CONGALSA S.L.
 Pol. Ind. A Tomada Parcelas 13,14 y 15. A Pobra do Caramiñal 15940. A Coruña.
 España
 ES 26.07741/C CE
 IFS y BRC

ETIQUETADO DEL ENVASE

06/11/2017

05/2019 13:55

0170812017110633

ETIQUETADO DE LA CAJA

FECHA DE CONGELACION: /BEVRIEZING VAN DE DATUM:/FREEZING DATE:/DATE DE CONGELATION:/EINFRIERDATUM:/FREEZING DATE:/DATA DE CONGELAMENTO:/FRISDATUM:/DATA DI FREEZING: 06/11/2017

Consumir preferentemente antes dl fin de:/ Ten minste houdbaar tot:/ Best before:/ À consommer de préférence avant fin:/ Mindestens hatbar
 bis Ende:/ Mindst holbar til:/Consumir de preferência antes do fim de:/ Hållbarhet:/ Da consumarsi preferibilmente entro fine di: 05 / 2019

LOTE: / LOT: / BATCH: / LOT: / LOT NUMMER:/ BATCH:/ LOTE:/ BATCH: / LOTTO: 0170812017110633



(01)58411076506759(15)190500(10)0170812017110633

APROBACION	CLIENTE	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		BELEN SANMARTIN 	JOSE RAMON NUNEZ 