



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 11/12/2014 N° EDICIÓN: 03/14  
 NOMBRE DEL PRODUCTO: RABAS EMPANADAS  
 N° DE ARTÍCULO: 04REPN019SIN  
 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 1000g TU1: 985g TU2: 970g  
 FORMATO 4X1  
 MARCA NACIONAL  
 NOMBRE COMERCIAL RABAS EMPANADAS  
 % EMPANADO 35% +/-5%  
 LONGITUD 6-16cm  
 ANCHO DE CORTE: 10mm ± 1mm  
 CODIGO DE BARRAS BOLSA 8411076006209  
 CODIGO DE BARRAS CAJA 48411076006207

### INGREDIENTES

#### LISTA DE INGREDIENTES

POTÓN del Pacífico (*Dosidicus gigas*) (65%): [estabilizante (E-451i), antioxidantes (E-331), acidulante (E-330), conservante (Vitamina C), agua y sal], empanado (35%): 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	Grasas	Hidratos de carbono	Proteínas	Sal
	161,4 Kcal	7,2g	13,6g	9,1g	0,5g
	676,26KJ				
		de las cuales saturadas	de los cuales azúcares		
		1,48g	1,10g		

### 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

**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**

		MEDIDAS	CÓDIGO
<b>TIPO DE ENVASE</b>	Bobina transparente		12SIN021
<b>EMBALAJE</b>	Caja de cartón ondulado	397 X 262 X 147mm	11SIN080
<b>PALETIZACIÓN</b>	Palet eur	120cm x 80cm	
	Nº de cajas/palet	117	
	Nº cajas por fila	9	
	Nº de filas	13	
	Nº de unidades/palet	468	
	Nº de kgs/palet	468	
	Altura	210cm	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>Color</b>	Dorado
<b>Sabor</b>	Característico
<b>Olor</b>	Característico
<b>Textura</b>	Característica

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

TEST	TOLERANCIA	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>CALVAS</b>		4 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
<b>ROTOS</b>		2 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
<b>FRITURA</b>		4 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
<b>UNIDOS</b>		2 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
<b>FORMAS IRREGULARES</b>		4 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
<b>% DE CALIDAD</b>			90%	3 veces por turno	Final de línea

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

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

**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 26.09321/C CE
<b>REFERENCIAL DE CALIDAD</b>	IFS y BRC

**ETIQUETADO DEL ENVASE**

**RABAS EMPANADAS**

Producto precocinado ultracongelado - Produto precocinhado ultracongelado  
 Mantener a -18 °C en congelador \*\*\*\*/\*\*\*\* - Conservar a -18°C no congelador \*\*\*\*/\*\*\*\*  
 No congelar una vez descongelado - Não congelar uma vez descongelado

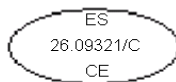
PESO NETO: **1000 g.**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:

**06 / 2016**

LOTE: 0071732014121133

FECHA DE ENVASADO: 11/12/2014



Fabricado y envasado por CONGALSA, S.L.  
 Polígono Industrial A Tomada,  
 Avda. da Tomada parcelas 13-14-15.  
 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña)

INGREDIENTES: POTÁ (65%): [estabilizante (E-451), antioxidantes (E-331), acidulante (E-330), conservante (Vitamina C), agua y sal], empanado (35%): pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura, pimentón y cúrcuma), harina de TRIGO y aceite de girasol. Contiene moluscos y gluten. Puede contener trazas de leche de vaca, huevo, pescado y crustáceos. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3-4 minutos. HORNO: cocinar durante 15-16 minutos a 220°C.

INGREDIENTES: POTÁ (65%): [estabilizante (E-451), antioxidante (E-331), acidificante (E-330), conservante (vitamina C), água e sal], panado (35%): pão ralado (farinha de TRIGO, água, sal, levedante químico, pimentão e cúrcuma), farinha de TRIGO e óleo de girassol. Contém moluscos e glúten. Pode conter vestígios de leite de vaca, ovo, peixe e crustáceos. Fritar em muito óleo quente (180°C) durante 3-4 minutos. FORNO: cozinhar durante 15-16 minutos a 220°C.

**ETIQUETADO DE LA CAJA**

**RABAS EMPANADAS 4x1 KG**

PESO NETO: 4 KG  
 LOTE: 0071732014121133  
 FECHA DE ENVASADO: 11/12/2014  
 CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: 06 / 2016

Producto precocinado ultracongelado - Produto precocinhado ultracongelado  
 Mantener a -18 °C en congelador \*\*\*\*/\*\*\*\* - Conservar a -18°C no congelador \*\*\*\*/\*\*\*\*  
 No congelar una vez descongelado - Não congelar uma vez descongelado



Fabricado y envasado por CONGALSA, S.L.  
 Polígono Industrial A Tomada,  
 Avda. da Tomada parcelas 13-14-15.  
 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña)

INGREDIENTES: POTÁ (65%): [estabilizante (E-451), antioxidantes (E-331), acidulante (E-330), conservante (Vitamina C), agua y sal], empanado (35%): pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura, pimentón y cúrcuma), harina de TRIGO y aceite de girasol. Contiene moluscos y gluten. Puede contener trazas de leche de vaca, huevo, pescado y crustáceos. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3-4 minutos. HORNO: cocinar durante 15-16 minutos a 220°C.

INGREDIENTES: POTÁ (65%): [estabilizante (E-451), antioxidante (E-331), acidificante (E-330), conservante (vitamina C), água e sal], panado (35%): pão ralado (farinha de TRIGO, água, sal, levedante químico, pimentão e cúrcuma), farinha de TRIGO e óleo de girassol. Contém moluscos e glúten. Pode conter vestígios de leite de vaca, ovo, peixe e crustáceos. Fritar em muito óleo quente (180°C) durante 3-4 minutos. FORNO: cozinhar durante 15-16 minutos a 220°C.



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