



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 05/12/2014 N° EDICIÓN: 03/14  
NOMBRE DEL PRODUCTO: ANILLAS A LA ROMANA EXCELLENCE  
N° DE ARTÍCULO: 05CEX2019XST  
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  
MARCA XUSTO  
DESCRIPCIÓN Anilla de pota que se reboza posteriormente.  
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 45 -65  
TAMAÑO DE LAS PIEZAS  
Grosor de corte: 12mm +/-1mm  
Diámetro: Vaina S 4 - 7cm +/-1cm  
% REBOZADO 45% +/-2%  
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076010565  
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076010563

### INGREDIENTES

Pota (55%): [acidulante (E-330), antioxidante (E-331), estabilizante (E-451i), agua y sal], rebozado (45%): harina de trigo, agua, harina de maíz, pan rallado (harina de trigo, agua, sal, levadura), aceite de girasol, sal, fécula de patata, zumo de limón concentrado, conservante (Vitamina C), espesante (E-464) y colorantes (E-160e, E-101i).

### 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
	150,3Kcal/629,75kJ	5,7g	16,6g	10g	1,38g
		de las cuales saturadas	de los cuales azúcares		
		0,64g	1,33g		

### LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMMDLL HHHH CCCCC: Código sinónimo; AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación; LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.  
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

**FREIDORA:** No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 a 3 minutos hasta que estén bien doradas.  
**SARTÉN:** No es necesario descongelar. Feír en abundante aceite muy caliente (180°C). Déles la vuelta inmediatamente para formar un rebozado más crujiente y continúe friendo de 2 a 3 min. hasta que estén bien doradas. **SUGERENCIA:** freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite en la fritura.  
**HORNO:** 1. Precalentar el horno a 210°C durante 10 minutos. Usar opción ventilador suministrando calor por arriba y por abajo. 2. Añadir el producto, sin descongelar, sobre una placa de horno forrada con papel de hornear. 3. Cocinar durante 11-12 minutos a 210°C. 4. Retirar del horno y consumir caliente.

### 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 INTERNO DEL ENVASE
<b>TIPO DE ENVASE</b>	Bobina de Polietileno		12XST002
<b>EMBALAJE</b>	Caja de cartón troquelada	600X200X150mm	11SIN082
<b>PALETIZACIÓN</b>	Palet eur	120cm x 80cm	
	Nº de bolsas/caja	4	
	Nº de cajas/palet	104	
	Nº cajas por fila	8	
	Nº de filas	13	
	Nº de kgs netos/palet	416	
	Altura	210cm	

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Dorado
<b>SABOR</b>	A mar
<b>OLOR</b>	Sin olores extraños
<b>TEXTURA</b>	Suave y crujiente

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>TIRAS OCHOS</b>		4%		3 veces por turno	final de línea
<b>CERRADOS</b>		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>CALVAS</b>		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>PEGADOS</b>		1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>% de CALIDAD</b>		3 piezas/Kg	90%	3 veces por turno	final de línea
<b>BOLSAS DESPEGADAS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>BOLSAS MAL FORMADAS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>BOLSAS SIN MARCAR</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>CAJAS MAL FORMADAS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

		FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>CADMIO (en materia prima)</b>	1 ppm	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP

## 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	Una vez por semana
<b>STAPHILOCOCCUS 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 26.07741/C CE
<b>REFERENCIAL DE CALIDAD</b>	IFS y BRC

06/2016 11:46  
 0111202014120535

ETIQUETADO DE LA CAJA

Peso neto / Peso líquido:

4 KG

Lote:

0111202014120535

Fecha de envasado / Data de embalagem:

05/12/2014

Consumir preferentemente antes del fin de/

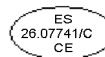
Consumir de preferencia antes do fim de :

06 / 2016

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


ANILLAS A LA ROMANA / ARGOLAS PANADAS EXCELLENCE 4x1 KG

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



(01)48411076010563(15)160600(10)0111202014120535



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