



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 05/12/2014 N° EDICIÓN: 02/14
NOMBRE DEL PRODUCTO: VARITA EMPANADA XUSTO
N° DE ARTÍCULO: 04VREH021XST
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 XUSTO
NOMBRE COMERCIAL Varita de Merluza Empanada
DESCRIPCIÓN: Varitas de merluza obtenidas al trocear un bloque de carne de merluza sin piel, calidad "miga". La merluza utilizada puede pertenecer a diversas especies (Merluccius spp.)
PESO MEDIO/pieza 33,4 - 25g
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 30 - 40
TAMAÑO DE LAS PIEZAS
Dimensiones: 0,9cm x 2cm x 8cm
% de EMPANADO 50% +/-5%
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 58411076005771
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076005776

INGREDIENTES

MERLUZA (50%), Empanado (50%): pan rallado (harina de TRIGO, agua, pimentón, sal, cúrcuma y levadura), harina de TRIGO, agua, aceite girasol, almidón, sal y zumo de limón concentrado.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten y pescado.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Moluscos, crustáceos, huevo y leche de vaca.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	194,2Kcal 813,69KJ	3g	29,7g	12,1g	1,38g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		0,33g	1,2g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMDDL 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
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE MM/AAAA
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. Freir en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3-4 minutos aproximadamente, hasta que estén bien dorados.
Sartén: No es necesario descongelar. Freir en abundante aceite muy caliente (180°C). Deles la vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe frendo durante 3-4 minutos, hasta que estén bien doradas. A mitad de la fritura, dar la vuelta para conseguir un dorado uniforme.
Horno: Precalentar el horno a 220°C durante 10 minutos, opción ventilador calor por arriba y por abajo. Introducir el producto sin descongelar 14-15 minutos dándoles la vuelta durante de la mitad de la cocción. Servir 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
TIPO DE ENVASE	Bobina Genérica Simple		12DIS054
EMBALAJE	Caja de cartón sin color	600X200X150mm	11XST001
PALETIZACIÓN	Palet eur	120cm x 80cm	
	Nº de bolsas/caja	5	
	Nº de cajas/palet	104	
	Nº cajas por fila	8	
	Nº de filas	13	
	Nº de bolsas/palet	520	
	Nº de kgs netos/palet	520	
	Altura	210cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Dorado
SABOR	Ligeramente salado
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
DEFORMES		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
CALVAS		1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
DOBLADOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
ROTOS		1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
ESQUINA ROTA		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
DOBLES		1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea
BOLSAS DESPEGADOS	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
BOLSAS MAL FORMADOS	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

		FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
NBVT (en materia prima)	35 mg/100 g	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	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.

DATOS DEL FABRICANTE

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

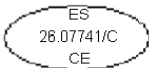
ETIQUETADO DEL ENVASE

VARITAS DE MERLUZA - DOURADINHOS DE PESCADA
 Producto precocinado ultracongelado - Produto precocinado 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/ Peso líquido: **1000 g.**

Consumir preferentemente antes del fin de/
 Consumir de preferencia antes do fim de:
 06 / 2016

Lote: 0111492014120532
 Fecha de envasado/ Data de embalagem:
 05/12/2014



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)

INGREDIENTES: MERLUZA (50%), Empanado (50%): pan rallado (harina de TRIGO, agua, pimentón, sal, cúrcuma y levadura), harina de TRIGO, agua, aceite girasol, almidón, sal y zumo de limón concentrado. Contiene pescado y gluten. Puede contener trazas de moluscos, crustáceos, huevo y leche de vaca. FREIDORA/SARTÉN: No necesario descongelar. Freír en aceite caliente (180°C) durante 3-4 min. HORNO: cocinar durante 14-15 min. a 220°C.
 INGREDIENTES: PESCADA (50%), Empanado (50%): pão ralado: (farinha de TRIGO, agua, papiroca, sal, cúrcuma e levadura), farinha de TRIGO, agua, óleo de girassol, fecula de batata, sal e sumo de limão concentrado. Contem gluten e peixe. Pode conter vestígios de moluscos, crustáceos, ovo e leite de vaca. FRITADEIRA/FRIGIDEIRA: Não é necesario descongelar. Fritar em óleo quente (180°C) durante 3-4 min. FORNO: cozinhar durante 14-15 min. a 220°C.

ETIQUETADO DE LA CAJA

Peso neto/ Peso líquido: 5 KG
 Lote: 0111492014120532
 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)

VARITAS DE MERLUZA - DOURADINHOS DE PESCADA 5x1 KG

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



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