



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 09/12/2014 Nº EDICION: 02/14
NOMBRE DEL PRODUCTO: ANILLAS REBOZADAS
Nº DE ARTÍCULO: 29AR30023XST
DESCRIPCIÓN: PREFORMADO DE ANILLA QUE SE REBOZA POSTERIORMENTE
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	6x1Kg		
MARCA	XUSTO		
NOMBRE COMERCIAL	ANILLAS REBOZADAS		
DIÁMETRO DE LA ANILLA (Interior sin rebozado)	3-6cm		
% REBOZADO	70%	+/-2%	
PIEZAS/BOLSA	52 ± 3		

INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES

POTA, PESCADO, harina de TRIGO, pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), agua, almidón, aceite de girasol, gasificantes (E-450i, E-500ii), sal, zumo de limón concentrado, LACTOSA, espesante (E-417), potenciador del sabor (E-621), ajo, colorantes (E-160e, E-101i) y HUEVO en polvo.

ALÉRGICOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: MOLUSCOS, PESCADO, GLUTEN, LACTOSA Y HUEVO.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: CRUSTÁCEOS Y PROTEÍNA DE LECHE DE VACA.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético 220,1Kcal/920,02KJ	Hidratos de carbono 38,7 g de los cuáles azúcares 5,04g	Grasas 4,1g de las cuáles saturadas 12,7g	Proteínas 6,9g	Sal 1,84g
---------------------------	--	--	--	-------------------	--------------

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 caliente (170°C) durante 1-2 minutos aproximadamente, hasta que estén bien doradas y escurrir el aceite sobrante tras la fritura.

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	BOB. XUSTO GENERICA F250	DIMENSIONES 250x360mm	CÓDIGO (12XST001)
EMBALAJE	Nº11		(11SIN091)
PALETIZACIÓN	Palet eur Nº de cajas/palet Nº cajas por fila Nº de filas Nº de kgs/palet Altura	120cm x 80cm 72 9 8 432 210cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color DORADO
Sabor A MAR
Olor CARACTERÍSTICO
Textura CRUJIENTE POR FUERA Y TIERNO POR DENTRO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	TOLERANCIA	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
TIRA		2%		3 veces por turno	Final de línea
CERRADOS		1 pieza/Kg		3 veces por turno	Final de línea
CALVAS		4 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
PEGADOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
OCHOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
APLASTADOS (SEMI CERRADOS)		4 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	Final de línea
BOLSAS MAL SELLADAS	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea
BOLSAS ABIERTAS	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea
BOLSAS Y CAJAS SIN MARCAR	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea
CAJAS MAL FORMADAS	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS				
TEST	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
CADMIO (en materia prima)	<1,0 ppm.	Absorción Atómica	Externo	según plan de control de proveedores

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.

ETIQUETADO DEL ENVASE

ANILLAS REBOZADAS - ARGOLAS PANADAS
 Producto precocinado ultracongelado - Produto precocinado ultracongelado
 Manter 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: 0111282014120935
 Fecha de envasado/ Data de embalagem: 09/12/2014



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: POTA, PESCADO, farinha de TRIGO, pão ralado (farinha de TRIGO, água, sal, levedura), água, almidón, aceite de girasol, gasificantes (E-450i, E-500ii), sal, zumo de limón concentrado, LACTOSA, espesante (E-417), potenciador de sabor (E-621), ajo en polvo, colorantes (E-160e, E-101) y HUEVO en polvo. Contiene moluscos, pescado, gluten, lactosa y huevo. Puede contener trazas de crustáceos y proteína de leche de vaca. FREIDOURA/FRITEN. No necesario descongelar. Freir en abundante aceite muy caliente (170°C) durante 1-2 minutos.

INGREDIENTES: POTA, PEIXE, farinha de TRIGO, pão ralado (farinha de TRIGO, água, sal, fermento), água, amido, óleo de girasol, levedantes (E-450i, E-500ii), sal, suco concentrado de limão, LACTOSE, espesante (E-417), intensificador de sabor (E-621), alho em pó, corantes (E-160e, E-101) e OVO em pó. Contém moluscos, peixe, gluten, lactose e ovo. Pode conter vestígios de crustáceos e proteína do leite de vaca. FRITADEIRA/FRICIDEIRA. Não é necesario descongelar. Fritar em muito óleo quente (170°C) durante 1-2 minutos.
 Rebozado/ Empanado: 70%

ETIQUETADO DE LA CAJA

Peso neto/ Peso líquido: 6 KG
 Lote: 0111282014120935
 Fecha de envasado/ Data de embalagem: 09/12/2014
 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 REBOZADAS - ARGOLAS PANADAS 6x1 KG
 Producto precocinado ultracongelado - Produto precocinado ultracongelado
 Manter 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
Nombre Fecha y firma		Julio Doamo
		Ana Fernandez