



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 07/02/2020  
NOMBRE DEL PRODUCTO: BOQUERÓN ENHARINADO  
Nº DE ARTÍCULO: 05BOQE0341BC

Nº EDICIÓN: 01/20

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 500g TU1: 485g TU2: 470g  
FORMATO 10X500g  
MARCA **IBERCOOK**  
NOMBRE COMERCIAL Boquerón enharinado  
DESCRIPCIÓN: Boquerón sin cabeza y eviscerado enharinado  
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 40-60  
ESPECIE Engraulis spp.  
% ENHARINADO 35% Tolerancia +/- 3%  
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076013979  
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 28411076013973

### INGREDIENTES

BOQUERÓN (PESCADO) (Atlántico nordeste, Atlántico centro-este, Mediterráneo - Mar Negro) (65%), rebozado (35%): pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], harina de TRIGO (GLUTEN), agua, almidón, sal y zumo de limón concentrado.

### ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado y gluten.  
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Leche de vaca, huevo, moluscos y crustáceos.

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	166Kcal/ 695,5kJ	6g	14,2g	14g	0,3g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		0,85g	0,14g		

### LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAMMDLL, donde : CCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día , LL =Linea

IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA MM: Mes; AAAA: Año.  
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 367 días desde la fecha de elaboración. (12 meses)

### MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a -18°C  
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

### MODO DE UTILIZACIÓN

Freidora/ Sartén: Sin descongelar freír con aceite a 180°C durante 2:30 minutos hasta que estén dorados.

### USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2'.  
Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto, por el riesgo de aparición de alquema espina. A pesar de que el producto es sin espinas, ocasionalmente puede aparecer alquema.

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

		MEDIDAS	PESO	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
<b>TIPO DE ENVASE</b>	Bobina Ibercook	250x230mm	8,42 g (+-1g)	12IBC063
<b>EMBALAJE</b>	CAJA 14 BOQUERON ENH IBERCOOK	400X265X175mm	227g (+-4%)	11IBC078
<b>PALETIZACIÓN</b>	Palet europeo	120cm x 80cm		
	Nº de bolsas/caja	10		
	Nº de cajas/palet	99		
	Nº de cajas por fila	9		
	Nº de filas	11		
	Nº de bolsas/palet	990		
	Nº de kgs netos/palet	495		
	Altura	210cm		

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>COLOR</b>	Dorado
<b>SABOR</b>	Ligeramente salado
<b>OLOR</b>	Sin olores extraños
<b>TEXTURA</b>	Suave y crujiente

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>CALVAS</b>		4 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>PEGADOS</b>		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>TOTALMENTE DOBLADOS</b>		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>DOBLADOS</b>		6 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>LOMOS SUELTOS</b>		15 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>QUEMADOS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>TROZOS/ROTOS</b>		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>% de CALIDAD</b>			90%	3 veces por turno	final de línea
<b>BOLSAS ABIERTAS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>BOLSAS/CAJAS 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>Cloruros</b>	Máx. 1,6%	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP
<b>Histamina</b>	Máx. 200mg/Kg	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	METODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
<b>RECuento AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:</b>	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>5</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

04 / 2020

0195022019042333

16:48

ETIQUETADO DE LA CAJA

Una vez descongelado, no volver a congelar./ Eenmaal ontdooid niet opnieuw invriezen. / Do not refreeze after thawing/ Ne jamais recongeler un produit décongelé. / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. / Não voltar a congelar após o descongelamento. / Una volta scongelato, non ricongelare.


Consumir preferentemente antes del fin de:/ Ten minste houdbaar tot:/ Best before:/ À consommer de préférence avant fin:/  
 Mindestens haltbar bis Ende:/ Consumir de preferência antes do fim de:/ Da consumarsi preferibilmente entro fine di:

04 / 2020

Lote: / Lot: / Batch: / Lot: / Lot Nummer: / Lote: / Lotto:  
 0195022019042333



(01)28411076013973(15)200400(10)0195022019042333

APROBACION	Cliente	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Belén Sanmartín 	Jose Ramón Núñez 