



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 07/01/2020  
 NOMBRE DEL PRODUCTO: MERLUZA REBOZADA AL HUEVO  
 Nº DE ARTICULO: 05FMHV019IBC

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  
 TELEFONO DE CONTACTO: +34 902364646

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**PESO NETO** 1Kg **TU1: 985g** **TU2: 970g**  
**FORMATO** 4x1 Kg  
**MARCA** IBERCOOK  
**NOMBRE COMERCIAL** Filete de merluza al huevo  
**MATERIA PRIMA** Merluccius productus  
**DESCRIPCIÓN:** Filetes de merluza sin piel y sin espinas, congelados en moldes y posteriormente rebozados  
**PESO MEDIO/pieza** 85g  
**NUMERO DE PIEZAS POR BOLSA** 10-13  
**TAMÑO DE LAS PIEZAS MSC:** 54113  
**Dimensiones:** Entre 12mm +/- 1mm grosor x 136 mm largo +/- 2 mm  
**% REBOZADO** 41% Tolerancia +/-5%  
**CÓDIGO DE BARRAS BOLSA** 8411076012835  
**CÓDIGO DE BARRAS CAJA** 48411076012833

### INGREDIENTES

Merluza (59%), rebozado (41%): agua, harina de TRIGO, HUEVO líquido pasteurizado (7,5%), pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), aceite de girasol, sal, dextrosa, gasificantes (E-450i, E-500ii), zumo de limón concentrado, LACTOSA, acidulante (E-330) y espesante (E-417).

### ALÉRGENOS

**CONTIENE COMO INGREDIENTES:** Pescado, huevo, gluten y lactosa.  
**CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS:** Crustáceos, moluscos, proteína de leche de vaca

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	157,1Kcal/ 658,24kJ	4,7g	18,6g	10,1g	1,11g
		<b>DE LAS CUALES SATURADAS</b>	<b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b>		
		0,68g	2,9g		

### LOTE/VIDA ÚTIL

**IDENTIFICACIÓN DEL LOTE** CCCCCAAAAMDDLL HHHH CCCCC: SINÓNIMO; AAAA:AÑO; MM: MES; DD:DÍA; LL: LÍNEA DE TRABAJO, HHHH:HORA  
**IDENTIFICACIÓN DE LA FCP** MM/AAAA MM: Mes; AAAA: Año.  
**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE** 732 días desde la fecha de elaboración. (24 meses)

### MODO DE CONSERVACIÓN

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

### MODO DE UTILIZACIÓN

**MICROONDAS:** No es necesario descongelar los filetes. Introducir los filetes en el microondas en un plato adecuado. Cocinar a 800W durante el tiempo recomendado: 1 filete durante 2 minutos, 2 o 3 filetes durante 3 minutos y medio, 4 filetes durante 5 minutos. Retirar el plato del microondas y dejar reposar durante 1 minuto antes de servir.  
**FREIDORA:** No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite caliente (160-170°C) durante 3-4 minutos aproximadamente, hasta que estén bien dorados.  
**SARTÉN:** No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite caliente (160-170°C) durante 3-4 minutos. Darles la vuelta a mitad de la fritura para formar una cobertura más crujiente. Freír hasta que estén bien dorados. Sugerencia: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite de fritura.  
**HORNO:** Precalentar el horno a 200°C. Colocar los filetes, sin descongelar, sobre la bandeja del horno con papel de horno. Hornear a media altura, con calor por arriba y abajo sin ventilador, durante 13-14 minutos aproximadamente.

### 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 alguna espina. A pesar de que el producto es sin espinas, debido al proceso manual de fileteado de la merluza, ocasionalmente puede aparecer alguna.

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

		MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
<b>TIPO DE ENVASE</b>	Bobina Ibercook merluza rebz al huevo	250x340mm	12IBC038
<b>EMBALAJE</b>	Caja Nº16 Merluza al Huevo	400mm x 265mm x 125mm	11IBC037
<b>PALETIZACIÓN</b>	Palet eur azul Nº de bolsas/caja Nº de cajas/palet Nº de cajas por fila Nº de filas Nº de kgs netos/palet Altura	120cm x 80cm 4 135 9 15 540 210cm	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

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

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>CALVAS</b>		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>DOBLADOS</b>		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>ROTOS</b>		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>IRREGULARES</b>		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>COLA ROTA</b>		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>MÁS DE 2 MANCHAS &lt;1cm</b>		3 piezas/kg		3 veces por turno	final de línea
<b>MANCHAS &gt;1CM</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>RELO EN BOLSA</b>		2cm <sup>2</sup> en la esquina de la bolsa		3 veces por turno	final de línea
<b>% de CALIDAD</b>			90%	3 veces por turno	final de línea
<b>ETIQUETAS MAL IMPRESAS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>BOLSAS ABIERTAS</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**

	LÍMITE	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>NBVT (en materia prima)</b>	<35 mg/100g	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>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>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

ETIQUETADO DEL ENVASE

02 / 2021

0168452019021132

13:08

ETIQUETADO DE LA CAJA

Consumir preferentemente antes del fin de: 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:

01 / 2022

MSC-C-54113

Una vez descongelado, no volver a congelar. Mantener a -18°C. / Do not refreeze  
 after thawing. Store at -18°C. / Ne jamais recongeler un produit décongelé. À  
 conserver à -18°C. / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei mindestens  
 -18°C Lagern. / Não voltar a congelar após o descongelamento. Manter a -18°C. /  
 Una volta scongelato, non ricongelare. Conservare a -18°C.



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

0168452020010732

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