# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| | | | |
|---|---|---|---|
| **FECHA:** | **02/05/2019** | **Nº EDICIÓN:** | 01/19 |
| **NOMBRE DEL PRODUCTO:** | **EMPANADILLA HORNEABLE DE PIZZA** | | |
| **Nº DE ARTÍCULO:** | **22EMQZ019IBC** | | |

| | |
|---|---|
| **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** | 1000g | **TU1: 9**85g | **TU2: 9**70g |
| **FORMATO** | **4x1Kg** | | |
| **MARCA** | **IBERCOOK** | | |
| **NOMBRE COMERCIAL** | Empanadilla horneable de pizza | | |
| **DESCRIPCIÓN** | Masa horneable rellena de pizza | | |
| **PESO MEDIO/pieza** | 45 - 55g | | |
| **NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA** | 18-22 | | |
| **TAMAÑO DE LAS PIEZAS** | | | |
| **Ancho:** | 4,8 - 5,6cm | | |
| **Largo:** | 8,5cm | | |
| **% RELLENO** | 45% | Tolerancia +/-2% | |
| **CÓDIGO DE BARRAS BOLSA** | 8411076013986 | | |
| **CÓDIGO DE BARRAS CAJA** | 48411076013984 | | |

## INGREDIENTES

Relleno (45%): Tomate, QUESO [LECHE pasterizada de vaca, cuajo, fermentos lácticos, QUESO, MANTEQUILLA, almidón modificado, proteína de la LECHE, sales de fundido (E-452, E-340, E-331) y sal], jamón cocido [jamón de cerdo, sal, dextrosa, aroma natural, antioxidantes (E-316, E-392), conservador (E-250)], aceite de girasol, agua, orégano, ALMIDÓN (GLUTEN), aroma de QUESO, azúcar y espesante (E-461). Oblea (55%): Harina de TRIGO (GLUTEN), margarinas [aceites y grasas vegetales en proporción variable de palma, coco, soja (refinado) y girasol, agua, aromas y colorante (E-160a)], agua, azúcar, sal, HUEVO y jarabe de glucosa caramelizado.

## ALÉRGENOS

| | |
|---|---|
| **CONTIENE COMO INGREDIENTES:** | Gluten, leche y huevo. |
| **CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS:** | Ninguno |

## VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

| **VALORES MEDIOS POR 100 g:** | **VALOR ENERGÉTICO** | **GRASAS** | **HIDRATOS DE CARBONO** | **PROTEÍNAS** | **SAL** |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1273,34kJ/ 303,9Kcal | 16,5g | 32g | 6,8g | 1,18g |
| | | **DE LAS CUALES SATURADAS** | **DE LOS CUALES AZÚCARES** | | |
| | | 7,89g | 0,8g | | |

## LOTE/VIDA ÚTIL

| | | |
|---|---|---|
| **IDENTIFICACIÓN DEL LOTE** | *CCCCCCAAAAMMDDLL HHHH* | *CCCCCC:* 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 -18ºC |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | Las del producto ultracongelado |

## MODO DE UTILIZACIÓN

**FREIDORA: No descongelar. Calentar aceite a 180ºC. Freír durante 5-6 minutos hasta que estén bien doradas. SARTÉN: No descongelar. Freír en abundante aceite caliente a 170ºC durante 5 minutos aproximadamente hasta que estén doradas. A media fritura dar la vuelta para que el acabado sea más homogéneo. HORNO: no descongelar. Precalentar hornoa a 210ºC. Introducir empanadillas a media altura, sobre una bandeja de horno con papel apropiado. Comunicar calor por arriba y por abajo con la opción ventilador preferiblemente. Hornear durante 12-16 minutos.**

## USO ESPERADO

**Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75ºC durante 20". Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.**

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

| | | MEDIDAS | PESO | CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE |
|---|---|---|---|---|
| **TIPO DE ENVASE** | Bobina Ibercook empa horno pizza 1Kg | 250X320mm | 11,23 g | 12IBC066 |
| **EMBALAJE** | Caja 85 EMP HORN PIZZA IBERCOOK | 399x382x182mm | 474g (+-4%) | 11IBC079 |

| | | |
|---|---|---|
| **PALETIZACIÓN** | Palet eur | 120cm x 80cm |
| | Nº de bolsa/caja | 4 |
| | Nº de cajas/palet | 160 |
| | Nº cajas por fila | 16 |
| | Nº de filas | 10 |
| | Nº de kgs netos/palet | 640 |
| | Altura | 205 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|---|---|
| **COLOR** | Dorada |
| **SABOR** | Característico |
| **OLOR** | Sin olores extraños |
| **TEXTURA** | Suave y crujiente |

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

| TEST | ESTÁNDAR | MÁXIMO | MÍNIMO | FRECUENCIA ANÁLISIS | LUGAR |
|---|---|---|---|---|---|
| **RUPTURAS PICO** | | 3 piezas/Kg | | 3 veces por turno | final de línea |
| **RUPTURAS SOLAPA** | | 1 piezas/Kg | | 3 veces por turno | final de línea |
| **IRREGULARES** | | 2 piezas/Kg | | 3 veces por turno | final de línea |
| **PISTO DESCENTRADO** | | 3 piezas/Kg | | 3 veces por turno | final de línea |
| **MANCHAS ALREDEDOR ORIFICIOS** | | 3 piezas/Kg | | 3 veces por turno | final de línea |
| **RASGADAS** | | 3 piezas/Kg | | 3 veces por turno | final de línea |
| **MANCHADAS** | | 2 piezas/Kg | | 3 veces por turno | final de línea |
| **SIN ORIFICIO** | | Ausencia | | 3 veces por turno | final de línea |
| **SIN PISTO** | | Ausencia | | 3 veces por turno | final de línea |
| **MAL SELLADAS** | | Ausencia | | 3 veces por turno | final de línea |
| **% de CALIDAD** | | | 90% | 3 veces por turno | final de línea |
| **ETIQUETAS MAL IMPRESAS** | | Ausencia | | 3 veces por turno | final de línea |
| **BOLSAS ABIERTAS** | | Ausencia | | 3 veces por turno | final de línea |
| **CAJA MASTER MAL FORMADA** | | Ausencia | | 3 veces por turno | final de línea |

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | OBJETIVO (m) | MÁXIMO (M) | MUESTRA | MÉTODO 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 | 1 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 Caramiñal 15940. A Coruña. |
| **PAÍS** | España |
| **REGISTRO SANITARIO** | ES 26.07741/C CE |
| **REFERENCIAL DE CALIDAD** | IFS y BRC |

## ETIQUETADO DEL ENVASE

10 / 2020

0195032019042316

16:08

## ETIQUETADO DE LA CAJA

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

Consumir preferentemente antes del fin de: / Consumir de preferência antes do fim de: / Da consumarsi preferibilmente entro fine di: / À consommer de préférence avant fin: / Best before: / Mindestens haltbar bis Ende: **10 / 2020**

Lote: / Lote: / Lotto: / Lot: / Batch: / Lot Nummer:
**0195032019042316**

(01)48411076013984(15)201000(10)0195032019042316

| APROBACION | Cliente | Dpto. Calidad | Dpto. Comercial |
|---|---|---|---|
| **Nombre** | | Belén Sanmartin | José Ramón Núñez |
| **Fecha y firma** | | | |