



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 07/03/2018 N° EDICIÓN: 01/18
NOMBRE DEL PRODUCTO: MINI ROLLITOS DE PRIMAVERA CON SETAS 1X4,5Kg
N° DE ARTÍCULO: 22MRPR1401BC
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 4500g
MARCA IBERCOOK
NOMBRE COMERCIAL MINI ROLLITOS DE PRIMAVERA CON SETAS
UNIDADES POR CAJA 260-300
PORCENTAJE DE RELLENO 50% +/- 3%
PESO PIEZA Mínimo 12g; Estándar 15g; Máximo 18g
DIMENSIONES PIEZA Largo: 65-72mm; Grosor: 17-21mm
CÓDIGO DE BARRAS 18411076011552

INGREDIENTES

Pollo, agua, harina de TRIGO (GLUTEN), zanahoria, cebolla, aceite de girasol, sal, almidón de TRIGO (GLUTEN), setas (0,8%), potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-300).

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: GLUTEN
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: CRUSTÁCEOS, LECHE DE VACA, PESCADO, APIO, HUEVO Y SOJA.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	565,65 kJ/ 135 Kcal	0,7g	24,4g	3,1g	1,5g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZÚCARES		
		0,08g	3,18g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMDDLL CCCCC: CÓDIGO PRODUCTO AAAA: AÑO DE FABRICACIÓN; MM: MES DE FABRICACIÓN; DD: DÍA DE FABRICACIÓN; LL: LÍNEA
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 -18°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

MODO DE PREPARACIÓN

Freidora o sartén: Calentar el aceite a 170-180 °C. Añadir los mini rollitos de primavera sin descongelar. Cocinar durante 4-5 min. Para un acabado más uniforme, darles la vuelta transcurrido la mitad del tiempo de cocinado.

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.

PRESENTACION DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CODIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	Bolsón azul	73X60X70cm	13VARS054
	Lámina transparente	300x400mm	17LAMI009
EMBALAJE	CAJA MINIROLLITO IBERCOOK	390X255X135mm	11IBC035
PALETIZACIÓN	Palet eur	120cm x 80cm	
	Nº de bolsas/caja	1	
	Nº de cajas/palet	117	
	Nº cajas por fila	9	
	Nº de filas	13	
	Nº de kgs netos/palet	526,5	
	Altura Máx	195cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR	Característico
SABOR	Característico
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Crujiente por fuera, suave por dentro

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTANDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
PIEZAS ROTAS		1 pieza/kg		3 veces por turno	final de línea
ESQUINAS SIN SELLAR		1 pieza/kg		3 veces por turno	final de línea
PIEZAS CON RESTOS DE INGREDIENTES PEGADOS A LA MASA		8 piezas/kg		3 veces por turno	final de línea
CUERPOS EXTRAÑOS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
MASA MANCHADA		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
% DE CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea
CAJAS ABIERTAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS SIN MARCAR		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		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 ⁵	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=2	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
STAPHILOCOCCUS ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	RPFA	Interno	Cada lote

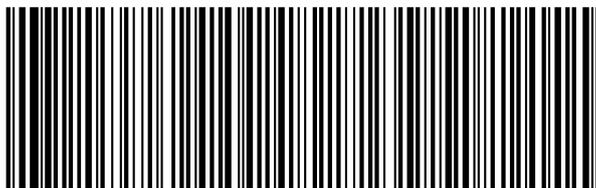
** La superación de los valores objetivos especificados en esta ficha, serán tratados por Congalsa como indicadores de higiene para la mejora de las siguientes fabricaciones, sin que en ningún caso constituya el rechazo de la comercialización del lote afectado*

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.

09/2019

0167272018030146



(01)18411076011552(15)190900(10)0167272018030146

FOTOS Y DEFECTOS

PRODUCTO FINAL



APROBACION	Porveedor		Dpto. Calidad	Dpto. Comercial	
Nombre Fecha y firma			Belén Sanmartín 	José Ramón Nuñez 	