



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 20/09/2019
 NOMBRE DEL PRODUCTO: MINI ROLLITOS DE CARNE IBERCOOK 4x1Kg
 Nº DE ARTÍCULO: 22MRCA019IBC

Nº EDICIÓN: 01/19

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
 FORMATO 4x1Kg
 MARCA IBERCOOK
 NOMBRE COMERCIAL MINI ROLLITOS DE CARNE
 PESO PIEZA Mínimo 18g; Estándar 20g; Máximo 22g
 UNIDADES POR ESTUCHE 45-55
 PORCENTAJE DE RELLENO 50% ± 3%
 DIMENSIONES Largo 65-72 mm; Grosor 17-21mm
 CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076014471
 CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076014479

TU1: 985g TU2: 970g

INGREDIENTES

Agua, harina de TRIGO(GLUTEN), repollo, cebolla, zanahoria, carne (4%) (carne de vacuno y cerdo, agua, sal y estabilizantes E-451), pimienta, aceite de girasol, panceta [panceta de cerdo, sal, azúcar, conservadores (E-262, E-252, E-250), extractos de especias, especias], vinagre de arroz [agua, vinagre destilado de alcohol, arroz (1,7%), sal], azúcar, ALMIDÓN (GLUTEN), sal, ajo (ajo y aceite de girasol), aroma, pimentón dulce, perejil y antioxidante (E-300).

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten
 CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Ausencia

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	167,4Kcal/ 701,4kJ	6,7g	20,68g	6,1g	1,01g

DE LAS CUALES SATURADAS DE LOS CUALES AZÚCARES

1,34g 1,28g

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMDDLL CCCCC: CÓDIGO DE PRODUCTO; AAAA: AÑO DE FABRICACIÓN; MM: MES DE FABRICACIÓN ; DD: DÍA DE FABRICACIÓN; LL: LÍNEA DE 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 -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.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	ESTUCHE MINI ROLLITOS CARNE IBERCOOK 1KG	223mmx 200mmx 69mm	111BC093
	LAMINA MINIROLLITOS 180X250 MM		17LAMI010
EMBALAJE	CAJA MINI ROLLIT CARNE IBERCOOK	237mmx205mmx275mm	111BC099
PALETIZACIÓN	Palet eur	120cm x 80cm	
	Nº de cajas/palet	90	
	Nº cajas por fila	15	
	Nº de filas	6	
	Nº de kgs netos/palet	360Kg	
	Altura Máx	180cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	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	METODO DE ANALISIS	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=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 ⁷	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.

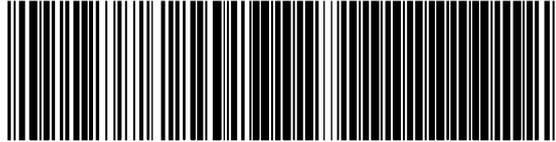
03 / 2021

15:28

0206472019091745

???????

????????????????



(01)48411076014479(15)?????(10)????????????????

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