



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 20/09/2019 N° EDICIÓN: 01/19
 NOMBRE DEL PRODUCTO: MINI ROLLITOS DE MEJILLÓN IBERCOOK 4x1
 N° DE ARTÍCULO: 22MRMJ019IBC
 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 4X1
 MARCA IBERCOOK
 NOMBRE COMERCIAL MINI ROLLITOS DE MEJILLÓN
 PESO PIEZA 20g +/- 2g.
 UNIDADES POR CAJA 45-55
 TAMAÑO DE LAS PIEZAS Largo: 65-72mm; Grosor: 17-21mm.
 PORCENTAJE DE VEGETALES 50% +/- 3%
 CÓDIGO DE BARRAS ESTUCHE 8411076014464
 CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076014462

INGREDIENTES

Agua, harina de TRIGO (GLUTEN), repollo, cebolla, zanahoria, MEJILLÓN (9%) (MOLUSCO), aceite de girasol, sal, ALMIDÓN (GLUTEN), wakame (0,2%), pimentón dulce, perejil, ajo en polvo y antioxidante (E-300).

ALÉRGICOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: MOLUSCOS Y GLUTEN
 CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS:

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	CARBOHIDRATOS	PROTEÍNAS	SAL
	641,07 kJ 153 kcal	2,9g	26,95g	4,8g	1,36g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		0,34g	0,84g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE AAMMDD AA: AÑO DE FABRICACIÓN; MM: MES DE FABRICACIÓN ; DD: DÍA DE FABRICACIÓN;
 IDENTIFICACIÓN DE LA FCP DDMMAAAA DD: DÍA; MM: MES; AAAA : AÑO.
 FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 545 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: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite caliente (170/180°C) durante 4-5 min. A media fritura dar la vuelta para un acabado más homogéneo.

USO ESPERADO

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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CÓDIGO
TIPO DE ENVASE	ESTUCHE MINI ROLLITOS MEJILLÓN IBERCOOK 1KG		11IBC094
	LAMINA MINIROLLITOS 180x250MM		17LAMIO10
EMBALAJE	CAJA MINI ROLL MEJILL C/WAK IBER	237 x 205 x 275mm	11IBC098
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	360	
	Altura Máx	180cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR	Característico
SABOR	Sin sabores extraños
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Crujiente por fuera, tierno 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 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=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.

ETIQUETADO ESTUCHE

03 / 2021 11:19

0206892019091845

ETIQUETADO CAJA

???????

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



(01)48411076014462(15)?????(10)????????????????

FOTOS



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