



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 20/02/2019  
NOMBRE DEL PRODUCTO: ROLLITOS DE PRIMAVERA IBERCOOK 4x1Kg  
Nº DE ARTÍCULO: 22R0PR019IBC

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 TU1: 985g TU2: 970g  
FORMATO 4x1Kg  
MARCA IBERCOOK  
NOMBRE COMERCIAL ROLLITOS DE PRIMAVERA  
PESO PIEZA 50g ± 3g  
UNIDADES POR CAJA 17-22  
PORCENTAJE DE VEGETALES 60% ± 3%  
DIMENSIONES Largo 110 +/- 5 mm; Grosor 24 +/- 2 mm; Ancho 28 +/- 4 mm  
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076013801  
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076013809

### INGREDIENTES

Repollo, agua, harina de TRIGO (GLUTEN), zanahoria, cebolla, aceite de girasol, sal, ALMIDÓN (GLUTEN), potenciadores de sabor (E-621, E-635), antioxidante (E-300), extracto de levadura.

### ALÉRGICOS

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
	131,7Kcal/ 551,82kJ	3g	23,07g	3,11g	1,58g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZÚCARES		
		0,37g	0,46g		

### LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMMDLL 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: No es necesario descongelar. Calentar el aceite a 170°C/180. Freir durante 5/6 minutos. Freir hasta que estén bien dorados.  
SARTÉN: No es necesario descongelar. Freir en abundante aceite a 170/180°C durante 5/6 minutos aproximadamente. Es importante dar vuelta a media cocción para conseguir un color uniforme.  
Sugerencia: No llenar de todo la sartén para evitar que se amontonen y que baje la temperatura del aceite

### 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
<b>TIPO DE ENVASE</b>	ESTUCHE ROLLITOS PRIMAVERA 1KG 9 ID IBERCOOK	228mmx 175mmx 60,50mm	11IBC068
	LAMINA MINIROLLITOS 180X250 MM		17LAM1010
	ETIQUETA REDONDA 50mm ROLLITOS IBERCOOK (3unidades)		14IBC006
<b>EMBALAJE</b>	CAJA ROLLITO 4x1 IBERCOOK	360mmx230mmx120mm	11IBC069
<b>PALETIZACIÓN</b>	Palet eur	120cm x 80cm	
	Nº de cajas/palet	150	
	Nº de cajas por fila	10	
	Nº de filas	15	
	Nº de kgs netos/palet	600 Kg	
Altura Máx	195 cm		

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>COLOR</b>	Característico
<b>SABOR</b>	Característico
<b>OLOR</b>	Sin olores extraños
<b>TEXTURA</b>	Crujiente por fuera, suave por dentro

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>PIEZAS ROTAS</b>		1 pieza/kg		3 veces por turno	final de línea
<b>ESQUINAS SIN SELLAR</b>		1 pieza/kg		3 veces por turno	final de línea
<b>PIEZAS CON RESTOS DE INGREDIENTES PEGADOS A LA MASA</b>		8 piezas/kg		3 veces por turno	final de línea
<b>CUERPOS EXTRAÑOS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>MASA MANCHADA</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>% DE CALIDAD</b>			<b>90%</b>	3 veces por turno	final de línea
<b>CAJAS ABIERTAS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>CAJAS 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 MICROBIOLÓGICAS**

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO 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=2	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
<b>SALMONELLA spp:</b>	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
<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.

▲

08 / 2020 10:37

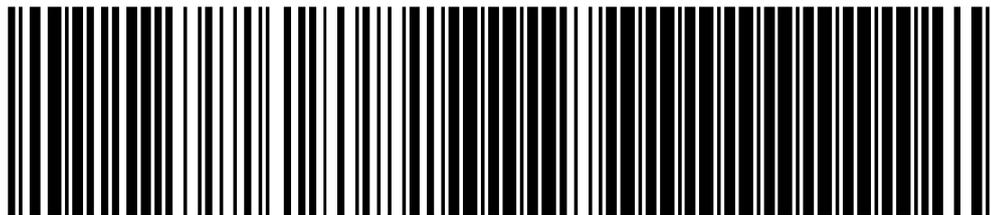
0192442019021945

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

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

Consumir preferentemente antes del fin de: /Ten minste houdbaar tot:/ Best before:/ À consommer de préférence avant fin:/ Mindestens haltbar bis ende:/Mindst holbar til:/Consumir de preferència antes do fim de:/Hållbarhet:/ Da consumarsi preferibilmente entro fine di:

???????



(01)48411076013809(15)?????(10)??????????????????

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