



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 03/11/2020
NOMBRE DEL PRODUCTO: FINGER DE MERLUZA
Nº DE ARTÍCULO: 05CHPE01918C

Nº EDICIÓN: 02/20

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 1kg TU1: 985 g TU2: 970 g
FORMATO 4X1
MARCA IBERCOOK
DESCRIPCIÓN Tiras de merluza obtenidas al trocear un bloque de filetes de merluza sin piel y sin espinas, rebozadas posteriormente.
ESPECIE Merluccius productus
PRODUCTO MSC MSC - C - 54113
PESO MEDIO/pieza 40 - 20g
NUMERO DE PIEZAS POR BOLSA 25 - 50
TAMAÑO DE LAS PIEZAS ANCHO: 8-12mm LARGO: 50-120mm GROSOR: 5-15mm
% REBOZADO 65% +/-2%

CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076013320
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076013328

INGREDIENTES

MERLUZA (PESCADO) (35%), Rebozado (65%): harina de TRIGO (GLUTEN), agua, pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura), aceite de girasol, almidón, gasificantes (E-450i y E-500ii), sal, zumo de limon concentrado, perejil, LACTOSA, potenciador del sabor (E-621), espesante (E-417), ajo en polvo y colorante (E-101i).

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten, pescado y lactosa.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Huevo, moluscos, crustáceos y proteína de leche de vaca

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:

Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Proteínas	Sal
141Kcal/590,79kJ	1g	24,8g	8,8g	0,91g
	de las cuales saturadas	de los cuales azúcares		
	0,46g	4,5g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMDDLL HHHH CCCCC: 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 -18°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

MODO DE UTILIZACIÓN

FREIDORA: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3 - 4 minutos aproximadamente hasta que estén bien dorados. SARTÉN: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C). Deles la vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe freiendo durante 3 - 4 minutos aproximadamente hasta que estén bien dorados. SUGERENCIA: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura en la fritura. HORNO: Precalentar el horno a 200 °C. Colocar las piezas, sin descongelar, sobre la bandeja del horno con papel de horno. Hornear a media altura, con calor por arriba y abajo con ventilador, durante 15-16 minutos aproximadamente.

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.

A pesar del cuidado que hemos tenido en la preparación de este producto, no se excluye la presencia excepcional de alguna espina. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto, por el riesgo de aparición de alguna espina.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

	MEDIDAS	CODIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	BOB. IBERCOOK FINGERS MERLUZA 1KG	(12IBC049)
EMBALAJE	Caja Nº9 FINGERS DE MERLUZA IBERCOOK 400mm x 265mm x 150mm	(11IBC053)
PALETIZACIÓN	Palet eur 120cm x 80cm Nº de bolsas/caja 4 Nº de cajas/palet 99 Nº cajas por fila 9 Nº de filas 11 Nº de bolsas/palet 396 Nº de kgs netos/palet 396 Altura 180cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR	Dorado
SABOR	Ligeramente salado
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FISICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
CALVAS UNIDOS FRITURA		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
(Piezas <5cm)		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
ROTOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea
BOLSAS DESPEGADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS SIN MARCAR		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

	LIMITE	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
NBVT (en materia prima)	<35 mg/100g	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	METODO 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=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Una 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

MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST DO: 05/2022
 ŠARŽE: 0182772020110932 13:54
 Hmotnost: 1000 ge

STRIPSY Z MOŘSKÉ ŠTIKY

Předsmažené kousky filetů z mořské štiky, obalené, hluboce zmrazené. Skladujte při -18 °C a nižší. Uchování u spotřebitele: * -6°C 1 týden, ** -12°C 1 měsíc, *** -18°C viz Minimální trvanlivost.

SLOŽENÍ: MOŘSKÁ ŠTIKA (ŠTIKOZUBEC OBECNÝ) 35%, strouhanka 65%: PŠENIČNÁ mouka, pitná voda, strouhanka (PŠENIČNÁ mouka, pitná voda, sůl, droždí), slunečnicový olej, škrob, stabilizátory: difosforečnan a uhličitan sodný, jedlá sůl, koncentrovaná citronová šťáva, petržel, LAKTÓZA, zvýrazňovač chuti: glutaman sodný, zahušťovadlo: guma tara, česnekový prášek a barvivo: riboflavin. Výrobek může obsahovat stopy vajec, měkkýšů, koryšů a bílkovin kravského mléka.

Přes veškerou naši péči v rámci výroby produktu, není vyloučena přítomnost částíček kostí.

Je nutné, aby konzumace výrobku malými dětmi probíhala pod dohledem dospělého, vzhledem k možnému riziku výskytu kostí.

NÁVOD K PŘÍPRAVĚ: Před přípravou nerozmrazujte, po rozmrazení znovu nezmrázujte!. FRITÉZA: Zmrazené rybi stripsy smažte v oleji na 180 °C 3-4 minuty. PÁNEV: Zmrazené rybi stripsy smažte v rozehřátém oleji cca 8 minut po obou stranách. TROUBA: Předehřejte troubu na 200 °C. Umístěte mražené kousky na pečicím papírem vyložený plech. Plech umístěte na prostřední rošt a pečte cca 15-16 minut na horní a spodní ohřev s ventilátorem.

Výživové údaje na 100g: Energie: 590,79KJ / 141kcal; Tuky: 1g; , z toho nasycené mastné kyseliny: 0,46g; Sacharidy: 24,8g; z toho cukry: 4,5g; Bílkoviny: 8,8g; Sůl: 0,91g.

Výrobce: CONGALSA, S.L. POL. IND. A TOMADA, PARCELAS 13,14 Y 15. 15940 A POBRA DO CARAMIÑAL. A CORUÑA. ŠPÁNĚLSKO

ETIQUETADO DE LA CAJA

STRIPSY Z MOŘSKÉ ŠTIKY 4x1

Předsmažené kousky filetů z mořské štiky, obalené, hluboce zmrazené. Skladujte při -18 °C a nižší. Uchování u spotřebitele: * -6°C 1 týden, ** -12°C 1 měsíc, *** -18°C viz Minimální trvanlivost.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:/ TEN MINSTE HOUDBAAR TOT:/ A CONSUMIR DE PREFERENCE AVANT FIN:/ MINDESTENS HALTBAR BIS ENDE:/ MINDST HOLDBAR TIL:/ CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DO FIM DE/ MINIMÁLNÍ TRVANLIVOST DO:

07 / 2021

MSC-C-54113

LOTE:/LOT:/ BATCH:/ LOT NUMBER:/ BATCH:/ LOTE:/ ŠARŽE: 0182772020012232

Hmotnost: 4 KG

Výrobce: CONGALSA, S.L.
 POL. IND. A TOMADA, PARCELAS 13,14 Y 15.
 15940 A POBRA DO CARAMIÑAL. A CORUÑA. ŠPÁNĚLSKO



(01)48411076013328(15)210700(10)0182772020012232

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