



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 09/01/2015 N° EDICION: 01/15
NOMBRE DEL PRODUCTO: GAMBIA REBOZADA C/ VISTA PREMIUM
N° DE ARTÍCULO: 05GPC4019DIS
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

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PESO NETO 1Kg TU1: 985g TU2: 970g
FORMATO 4X1
MARCA Dismagel
NOMBRE COMERCIAL Gamba rebozada cola vista
MATERIA PRIMA Penaeus spp.
PRODUCTO TERMINADO 45-70 piezas/Kg
% Rebozado 60% +/-2%

INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES Gamba (40%): antioxidante (Metabisulfito sódico), rebozado (60%): harina de trigo, agua, aceite de girasol, azúcar, gasificantes (E-450i, E-500ii), sal, almidón, potenciador del sabor (E-621), conservantes (Vitamina C, E-330), ajo en polvo y colorante (E-101i).

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Contiene gluten, crustáceos y sulfitos.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Pescado.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	184,9kcal 774,73,87kJ	4,5g	27,1g	8,1g	1,8g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZÚCARES		
		0,54g	4,45g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMDDLL, donde : CCCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día , LL =Linea
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 549 días desde la fecha de elaboración.

MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a -18°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

MODO DE UTILIZACIÓN

No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (190°C) durante 6 - 6:30 minutos. Déles la vuelta a la mitad de la fritura para formar una cobertura más crujiente. Freír hasta que estén bien doradas.

USO ESPERADO

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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

TIPO DE ENVASE	BOBINA LDPE	DIMENSIONES	CÓDIGO
		250x370mm	(12DIS053)
EMBALAJE	Caja de cartón ondulado	389x255x143mm 389x255x143mm	(11DIS032)
PALETIZACIÓN	Palet eur N° de cajas/palet N° cajas por fila N° de filas N° de bolsas/palet N° de kgs/palet Altura	120cm x 80cm 108 9 12 432 432 190cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	dorado
Sabor	característico
Olor	característico
Textura	crujiente por fuera y tierna por dentro

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	TOLERANCIA	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
COLAS TAPADAS		8 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
COLAS ROTAS		8 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
CALVAS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
PEGADOS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
COLAS NEGRAS		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

TEST	TOLERANCIA	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
SULFITOS	<150 ppm	Externo	según plan de control de proveedores
CADMIO	< 0,5 ppm.	Externo	según plan de control de proveedores
MERCURIO	< 0,5 ppm.	Externo	según plan de control de proveedores
PLOMO	<0,5 ppm	Externo	según plan de control de proveedores

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=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Una vez por semana
STAPHYLOCOCCUS 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

20/11/2009
23/05/2011
0076352009112043
13:29

ETIQUETADO DE LA CAJA

PEGAR POR EL LADO DE LA CAJA QUE NO ESTÁ IMPRESO. ESTE LADO DEBERÁ IR HACIA LA CARA INTERNA DEL PALET (NO SERÁ VISIBLE)

FORMATO: 4x1 KG

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: MAY 7 2011

LOTE: 0076352009112043

35

E

Gambas Refritadas

GB

Pravos Tails in Crispy Batter

F

Bulgnetos de Crevettes

P

Gambas Rodeadas

1

Gamberetti Pastellati

BL

Gamberetti Gamberini

BR

Bulgneto Rejer

2

Pastiera Gamberini

E

Gambas Refritadas

GB

Pravos Tails in Crispy Batter

F

Bulgnetos de Crevettes

P

Gambas Rodeadas

1

Gamberetti Pastellati

BL

Gamberetti Gamberini

BR

Bulgneto Rejer

2

Pastiera Gamberini

etiqueta

APROBACION	CLIENTE	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Julio Doamo	Ana Fdez.

Pag 3 de 3