



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 22/04/2024  
NOMBRE DEL PRODUCTO: FILETE DE BACALADILLA REBOZADO  
Nº DE ARTÍCULO: 05FTBR0231BC

Nº EDICIÓN: 01/24

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: 985g TU2: 970g  
FORMATO 6X1Kg  
MARCA IBERCOOK  
NOMBRE COMERCIAL Filete de bacaladilla rebozada  
DESCRIPCIÓN: Filete de bacaladilla rebozada  
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 12-67  
ESPECIE Micromesistius poutassou  
REBOZADO 40% Tolerancia +/-3%  
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076016826  
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 68411076016828

### INGREDIENTES

INGREDIENTES: BACALADILLA (PESCADO) (BACALADILLA, agua y sal) 60%; rebozado 40%: Agua, aceite de girasol, pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVO líquido pasteurizado, espesantes (E-1420, E-417), gasificantes (E-450, E-500), sal, zumo de limón concentrado y corrector de la acidez (E-330).

### ALÉRGICOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado y gluten.  
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Crustáceos, moluscos, leche, soja y mostaza.

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	701kJ/ 168Kcal	7,4g	13g	12g	1,6g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		1,1g	2,3g		

### LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMDDLL, donde : CCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día , LL =Linea

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/Sartén: Calentar el aceite a 170°C. Añadir las piezas sin descongelar y freír durante 3-4 minutos. Darle la vuelta a mitad de la fritura, para un acabado más uniforme.  
Horno: Precalentar el horno a 210°C. Colocar los filetes, sin descongelar, en una bandeja de horno y colocarla a media altura con calor por arriba y por abajo con el ventilador encendido durante 9-11 min. Darles la vuelta a mitad de la cocción para un cocinado más uniforme. Freidora de aire: Introducir los filetes sin descongelar en el recipiente. Colocar las unidades separadas entre sí para que se cocinen uniformemente. Cocinar a 180° durante 7-

### USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 70°C durante 2'. Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto, por el riesgo de aparición de alguna espina. A pesar de que el producto es sin espinas, ocasionalmente puede aparecer alguna.

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

		MEDIDAS	PESO	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
<b>TIPO DE ENVASE</b>	BOB. GENERICA IBERCOOK	250x330mm	12,15 g aprox.	12IBC119
<b>EMBALAJE</b>	CAJA 14 IBERCOOK GENERICA	400X265X175 mm		111BC076
<b>PALETIZACIÓN</b>	Palet europeo Nº de bolsas/caja Nº de cajas/palet Nº cajas por fila Nº de filas Nº de kgs netos/palet Altura	120cm x 80cm 6 99 9 11 594 210cm		

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>COLOR</b>	Dorado
<b>SABOR</b>	Ligeramente salado
<b>OLOR</b>	Sin olores extraños
<b>TEXTURA</b>	Suave y crujiente

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>DOBLADOS</b>		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>LOMOS SUELTOS</b>		4 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>LOMOS UNIDOS</b>		4 piezas/ Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>DOBLES</b>		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
<b>RESTOS ESPINA CENTRAL/ ESPINA CUELLO:</b>		1 pieza/kg (de los 2 defectos)		3 veces por turno	final de línea
<b>RESTOS DE COLA/ALETA PECTORAL/ ALETAS VENTRALES:</b>		2 piezas/kg (de los 3 defectos)		3 veces por turno	final de línea
<b>% de CALIDAD</b>			90%	3 veces por turno	final de línea
<b>BOLSAS ABIERTAS</b>		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
<b>BOLSAS/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 QUÍMICAS**

Según plan analítico de materia prima y producto final.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

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

**DATOS DEL FABRICANTE**

<b>NOMBRE</b>	CONGALSA S.L.
<b>DIRECCIÓN</b>	Pol. Ind. A Tomada Parcelas 13,14 y 15. A Pobra do Caramiñal 15940. A Coruña.
<b>PAÍS</b>	España
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	ES 26.07741/C CE
<b>REFERENCIAL DE CALIDAD</b>	IFS y BRC

