

FECHA: 25/04/2025
NOMBRE DEL PRODUCTO: TIRAS EMPANADAS

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PESO NETO	1Kg	TU1: 985g	TU2: 970g
FORMATO	6x1		
MARCA	IBERCOOK		
NOMBRE COMERCIAL	TIRAS EMPANADAS		
ESPECIE	Dosidicus gigas		
% EMPANADO	30% +/-3%		
ANCHO x GROSOR	8-9x13-16mm		
LONGITUD	9-12cm		
CODIGO DE BARRAS BOLSA	8411076016819		
CODIGO DE BARRAS CAJA	68411076016811		

INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES POTÓN del Pacífico (MOLUSCO), ALMIDÓN (TRIGO), pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, pimentón, mejorante panario (antiapelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300), sal, levadura, azúcar y cúrcuma], agua, PESCADO, aceite de girasol, sal, harina de TRIGO (GLUTEN), espesantes (E-415, E-407), estabilizantes (E-420, E-450, E-451), azúcar, ajo en polvo, perejil, zumo de limón concentrado y correctores de acidez (E-330, E-331).

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: MOLUSCOS, PESCADO y GLUTEN.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: CRUSTÁCEOS, HUEVO, LECHE, CACAHUETES, SOJA Y MOSTAZA.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético 922 KJ/ 220 Kcal	Grasas 9,3g	Hidratos de carbono 28g	Proteínas 5,7g	Sal 1,8g
		de las cuales saturadas 1,2g	de los cuales azúcares 1,4g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMDDLL, donde : CCCCC= 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 descongelar. Freír en aceite caliente (180°C) durante 1 ó 2 minutos hasta que estén doradas, o en horno precalentado a 210°C durante 10-12 minutos. Sugerencia: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite.

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.

		MEDIDAS	PESO	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	BOB. Tiras empanadas 1 Kg Ibercook	250X330mm	12,1g aprox.	12IBC172
EMBALAJE	CAJA 14 TIRAS EMPANADAS IBERCOOK 6x1		239g+/-5%	11IBC178
	MEDIDAS	400x265x175		
PALETIZACIÓN	Palet eur	120cm x 80cm		
	Nº de cajas/palet	99		
	Nº cajas por fila	9		
	Nº de filas	11		
	Nº de kgs/palet	594		
	Altura	210cm		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Dorado
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Característica

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	TOLERANCIA	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
CALVAS		2 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
POCA COBERTURA DE PAN		Se admite		3 veces por turno	Final de línea
ROTOS		2 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
FRITURA (PIEZAS <8,5cm)		4 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
UNIDOS		2 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
DOBLADOS SOBRE SI MISMOS		4 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
% DE CALIDAD		Au s en cia	90%	3 veces por turno	Final de línea
ETIQUETAS MAL IMPRESAS		Au s en cia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS ABIERTAS				3 veces por turno	final de línea
CAJAS MASTER MAL FORMADA					final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Según plan analítico en materias primas y producto terminado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO DE ANALISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANALISIS
RECuento AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:	1x105 1x103	1x106 1x104	n=5 c=2	TEMPO	Interno	Cada lote
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10	1x102 1x102	n=5 c=2	TEMPO	Interno	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x102	Ausencia/25g	n=5 c=2	TEMPO	Interno	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	Ausencia/25g	1x102	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:	1x10		n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	1 vez por semana
STAPHILOCOCCUS ufc/g:			n=5 c=2	TEMPO	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**ETIQUETADO DEL ENVASE**

10 / 2026 14:18

0264822025042532

30% empanado/ 30% paneerlaag/ 30% breeding/ 30% panure/ 30% panade/ 30% panering/ 30% panado/ 30% panering/ 30% impanatura.
Puede contener trazas de CACAHUETES. Kan sporen bevatten van PINDA'S. May contain traces of PEANUTS. Peut contenir des traces CACAHUËTES. Kann Spuren von ERDNÜSSE. Kan indeholde spor af JORDNØDDER. Pode conter vestígios de AMENDOINS. Kan innehålla spår av JORDNÖTTER. Può contenere tracce di ARACHIDI.

ETIQUETADO DE LA CAJA

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:/ TEN
MINSTE HOUDBAAR TOT EINDE:/ BEST BEFORE END:/ A
CONSOMMER DE PRÉRENCE AVANT FIN:/ MINDESTENS
HALTBAR BIS ENDE:/ BEDST FØR UDGANGEN AF:/ CONSUMIR
DE PREFERÊNCIA ANTES DO FIN DE:/ BAST FØRE UTGANGEN
AV:/ DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE:

LOTE:/ LOT:/ BATCH:/ LOT:/ LOT NUMBER:/ BATCH:/ LOTE:/ BATCH:/ LOTTO:
0264822025030735

09 / 2026



ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA
TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA
HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc.
Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582
Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com