

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



1 NOMBRE DEL PRODUCTO: MERLUZA EMPANADA

PESO NETO	1000g	TU1: 985g	TU2: 970g	
FORMATO	BOX			
MARCA	LOWFROST			
NOMBRE COMERCIAL	Filete de Merluza Empanado			
DESCRIPCIÓN	Preformado de merluza empanado sin piel y sin espinas, procedente de un bloque homogéneo de trozos y recortes obtenidos de la elaboración de filetes de merluza.			
PESO MEDIO/pieza				
ESPECIE				
NÚMERO DE PIEZAS/BOLSA		80 - 100g		
TAMANO DE LAS PIEZAS	Merlucciusproductus	8-13		
DIMENSIONES:				
MSC:				
% EMPANADO				
CÓDIGO DE BARRAS CAJA	Entre 12mm +/- 1mm grosor x 136 mm largo +/- 2 mm			
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA	MSC-C-54113			
	8411076015104			
	8411076015102	40%	+/-2%	

MERLUZA (PESCADO) (60%), empanado (40%): pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN)], agua, pimentón, mejorante panario (antiapelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300)), sal, levadura, azúcar y cúrcuma], aceite de girasol, agua, almidón, harina de TRIGO (GLUTEN), sal y zumo de limón concentrado.

CONTIENE COMO INGREDIENTES:	Pescado y gluten.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS:	Leche, huevo, moluscos, crustáceos, soja y mostaza.

VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEINAS	SAL
	829,7KJ/ 198,3Kcal	10,9g	15,4g	9g	1,1g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		1,7g	0,4g		

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE		
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP	CCCCCAAAAMDDL HHHH	CCCCC: Código sinónimo; AAAA: Año fabricación; MM:Mes fabricación
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	MM/AAAA	549 días desde la fecha de elaboración + días restantes hasta fin de mes

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

FREIDORA/ SARTÉN: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 4 - 5 minutos aproximadamente hasta que estén bien doradas.
HORNO: No es necesario descongelar. Precalentar el horno a 220°C. Colocar las piezas sobre una bandeja con papel de horno. Meter dentro del horno a 220°C y cocinar durante 9 minutos aproximadamente. Darles la vuelta y dejarlos otros 9 minutos aproximadamente para que queden crujientes.

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 70°C durante 2'. todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes. Destinado a Sin piel, sin espinas. 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

TIPO DE ENVASE	BOB. LOW FROST MERLUZA EMPANADA 1KG	MEDIDAS	PESO	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
				12LFR012
EMBALAJE	CAJA 14 MARRON	400mmx265mmx1745mm	224g+/-4%	11SIN081
PALETIZACIÓN	Palet eur Nº de bolsas/caja Nº de cajas/palet Nº cajas por fila Nº de filas Nº de bolsas/palet Nº de kgs netos/palet Altura	120cm x 80cm 6 99 9 11 594 594 210cm		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LU GAR
CALVAS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
ROTOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
FORMAS IRREGULARES		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
COLA ROTA		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS ABIERTAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
ETIQUETAS MAL IMPRESAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Según plan analítico de materia prima y producto terminado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECuento	AEROBIOS	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
MESÓFILOS* ufc/g:	ENTEROBACTERIAS	1x105 1x103	1x106 1x10 ² 04	n=5 c=2	TEMPO	Interno	Cada lote
(lactosa +)* ufc/g:		1x10 1x102	1x102	n=5 c=2	TEMPO	Interno	Cada lote
E. COLI ufc/g:		Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=2	TEMPO	Interno	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:		1x10	1x102	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:				n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	1 vez por semana
STAPHILOCOCCUS ufc/g:				n=5 c=2	TEMPO	Interno	Cada lote

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.

