

ARTÍCULO	04VREH021LFR
NOMBRE ARTÍCULO	VARITAS EMP. HOSTELERIA 5X1 LOW FROST (MSC)
REVISIÓN	18
FECHA APROBACIÓN	24/04/2026 12:55

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Marca	LOWFROST
Nombre Comercial	Varita de Merluza Empanada
Descripción	Varitas de merluza obtenidas al trocear un bloque de carne de merluza sin piel.
Formato	5x1 KG
Ingredientes	MERLUZA (PESCADO) (50%), empanado (50%): pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, pimentón, sal, cúrcuma y levadura), agua, aceite refinado de girasol, almidón, harina de TRIGO (GLUTEN), sal y zumo de limón concentrado.
Especies	Merluccius productus
Código de barras Bolsa	8411076014983
Código de barras Caja	58411076014988
MSC	MSC-C-54113

ESPECIFICACIONES DE FABRICACIÓN

Descripción	Unidades	Límite inferior	Valor óptimo	Límite superior	Observaciones
Peso Neto	Kg		1		
TU1	g		985		
TU2	g		970		
% Empanado	%	45	50	55	
Peso / pieza	g	32	34	36	
Peso / pieza (sin empanado)	g	16	17	18	
Número de piezas	Piezas/Bolsa	28	29	32	
Dimensiones: Largo	mm		84.33		
Dimensiones: Ancho	mm		19.32		
Dimensiones: Grosor	mm		10.03		

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Freidora	No descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3-4 min aproximadamente, hasta que estén bien doradas.
Sartén	No descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3-4 min aproximadamente, hasta que estén bien doradas. Dar la vuelta a mitad de la fritura para conseguir una cobertura crujiente y dorada en ambos lados.
Horno	Precalentar el horno a 220°C opción ventilador calor por arriba y por abajo. Introducir el producto sin descongelar 14-15 minutos dándoles la vuelta durante de la mitad de la cocción para que queden bien doradas.
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.

MODO DE CONSERVACIÓN

Almacenamiento	Mantener a ≤-18°C
Condiciones Transporte	Las de productos ultracongelados

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

2 / 5

Parámetro	Valores medios por 100 g	Unidades	Observaciones
Valor energético (kJ)	810	kJ	
Valor energético (kcal)	190	kcal	
Grasas	6.8	g	
Grasas (de las cuales saturadas)	0.9	g	
Hidratos de Carbono	24	g	
Hidratos de carbono (de los cuales azúcares)	1.6	g	
Proteínas	10	g	
Sal	1	g	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Descripción	Resultado
Color	Dorado
Sabor	Ligeramente salado
Olor	Sin olores extraños
Textura	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Descripción	Límite superior	Unidades	Frecuencia	Lugar
Calvas	1	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Deformes	2	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Doblados	2	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Piezas rotas	1	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Esquina rota	3	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Dobles	1	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Defectos totales	10	%	3 veces por turno	Final de la línea
Etiquetas mal impresas	Ausencia		3 veces por turno	Final de la línea
Bolsas abiertas	Ausencia		3 veces por turno	Final de la línea
Bolsas mal formadas	Ausencia		3 veces por turno	Final de la línea
Cajas Mal Formadas	Ausencia		3 veces por turno	Final de la línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Observaciones	Según plan analítico de materias primas y producto terminado.
---------------	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Descripción	Objetivo (m)	Máximo (M)	Unidades	Muestra
Aerobios Mesófilos	100000	1000000	ufc/g	n=5 c=2
Enterobacterias lact +	1000	10000	ufc/g	n=5 c=2
Escherichia coli	10	100	ufc/g	n=5 c=2
Listeria monocytogenes	100	100	ufc/g	n=5 c=0
Salmonella spp	No detectado	No detectado	/25g	n=5 c=0
Staphylococcus aureus	10	100	ufc/g	n=5 c=2
Observaciones	Aerobios mesófilos y Enterobacterias Lact+: La superación estos valores objetivos especificados en esta ficha serán tratados 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.			

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM'S)

Observaciones	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.
---------------	---

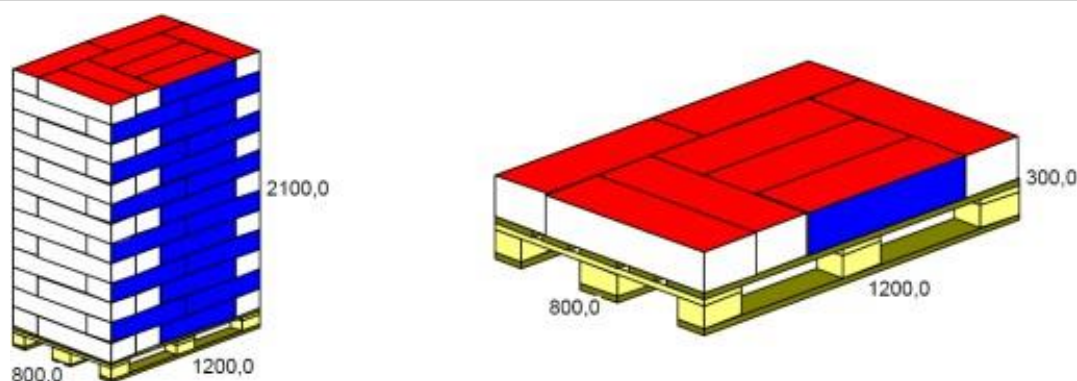
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

3/5

LOGÍSTICA

Tipo de bolsa (envase)	BOB. VARITAS EMP LOWFROST 1KG (12LFR031) (12,88g aprox.)	
Tamaño de la bolsa	250x350mm	
Tipo de caja (embalaje)	CAJA 12 600X200X150 (11SIN082)	
Tipo de pallet	EUROPEAN PALLET (120X80) (18PLET005)	
Paletización	Valor	Unidades
Nº unidades de venta/cajas	5	bolsas
Nº unidades de venta/pallet	520	bolsas
Nº cajas/pallet	104	cajas
Nº cajas/fila	8	cajas
Número de filas	13	filas
Peso neto / pallet	520	Kg
Altura pallet	210	cm

Esquema de paletización



ETIQUETADO

Identificación de lote	CCCCCAAAMDDLL HHHH CCCCC: Código sinónimo; AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación; LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.	
Identificación de FCP	MM/AAAA MM: Mes; AAAA: Año	
Fecha de consumo preferente	549 días desde la fecha de elaboración + días restantes hasta fin de mes	

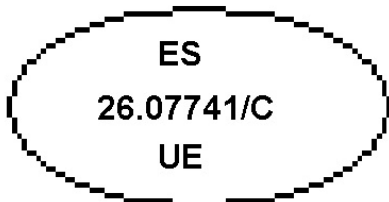
Alérgenos	Contiene	Puede contener
Altramuces		
Apio		
Cacahuete		
Crustáceos		X
Frutos de cáscara		
Gluten	X	
Huevo		X
Leche		X
Moluscos		X
Mostaza		X
Pescado	X	
Sulfitos		
Semillas de sésamo		
Soja		X

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

4/5

Etiqueta unidad de
venta

10/2027 14:37
0226832026042632



Etiqueta caja

LOW FROST Varitas de merluza empanadas - Gepaneerde heek reepjes - Breaded hake fingers - Bâtonnets de merlu panés - Panierte Seehechtstäbchen - Panerede kulmulepinde - Douradinhos de pescada empanados - Panerade fiskpinar av kummel - Bastoncini di nasello impanati 5x1Kg.
MANTENER A 5-18 °C. / BEWAREN BIJ 5-18 °C. / STORE AT 5-18 °C. / À CONSERVER À 5-18 °C. / BEI MINDESTENS 5-18 °C LAGERN. / OPBEVARES VED 5-18 °C. / MANTER A 5-18 °C. / HALL 5-18 °C. / CONSERVARE A 5-18 °C.

Producto precocinado ultracongelado. Voorgekookt, diepgevroren product. Pre-cooked deep frozen product. Produit pré-frit surgelé. Tiefgekühltes Fertiggericht. Frossen forkogt produkt. Produto pré-cocinhado congelado. Fryst förkokt produkt. Prodotto precotto e surgelato.
Una vez descongelado, no volver a congelar. / Eenmaal ontdooid niet opnieuw invriezen. / Do not refreeze after thawing. / Ne jamais recongeler un produit décongelé. / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. / Må ikke genfrysnes når indholdet er tæet op. / Não voltar a congelar após o descongelamento. / När den har tinats ska den inte frysas igen. / Una volta scongelato, non ricongelare.

Peso neto/ Nettogewicht/ Net Weight/ Poids net/ Nettogewicht/ Netto vægt/ Peso líquido / Nettovikt/ Peso netto: 5 KG
Lote/ Lot/ Batch/ Lot/ Lot Nummer/ Batch/ Lote/ Batch/ Lotto: 0226832026042632

Consumir preferentemente antes del fin de: / Ten minste houdbaar tot: / Best before: / A consommer de préférence avant fin: / Mindestens haltbar bis Ende: / Mindest haltbar til-/Consumir de preferència antes do fim de: / Halbbareit/ Da consumarsi preferibilmente entro fine di:
Fabricado por: / Geproduceerd door: / Produced by: / Produit par: / Hergestellt durch: / Produçeret for: / Fabricado por: / Tilberedt for: / Prodotto da:
CONGALSA, S.L. Polígono Industrial A Tomada,
Parcelas 13-14 y 15. 15940 Pobra do Caramiñal. A Coruña. (España)

MSC-C-54113

10 / 2027

(01)58411076014988(15)271000(10)0226832026042632

FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



