

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 08/11/2018 N° EDICIÓN: 01/18
 NOMBRE DEL PRODUCTO: VARITA EMPANADA XUSTO
 N° DE ARTICULO: 04VREH021XST

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1kg **TU1:** 985 g **TU2:** 970 g
FORMATO 5X1
MARCA XUSTO
NOMBRE COMERCIAL Varita de Merluza Empanada
DESCRIPCIÓN: Varitas de merluza obtenidas al trocear un bloque de carne de merluza sin piel, calidad "miga". La merluza utilizada puede pertenecer a diversas especies (Merluccius spp.)
PESO MEDIO/pieza 33,4 - 25g
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 30 - 40
TAMAÑO DE LAS PIEZAS
Dimensiones: 0,9cm x 2cm x 8cm
% de EMPANADO 50% +/-5%
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 58411076005771
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076005776

INGREDIENTES

MERLUZA (50%), Empanado (50%): pan rallado (harina de TRIGO, agua, pimentón, sal, cúrcuma y levadura), harina de TRIGO, agua, aceite girasol, almidón, sal y zumo de limón concentrado.

ALÉRGICOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten y pescado.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Moluscos, crustáceos, huevo y leche de vaca.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	194,2Kcal 813,69kJ	3g	29,7g	12,1g	1,38g
	DE LAS CUALES SATURADAS DE LOS CUALES AZUCARES				
		0,33g	1,2g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMDDLL HHHHCCCCC: Código sinónimo; AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación; LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AA~~MM~~
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE MM: Mes; AAAA: Año.
 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: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3-4 minutos aproximadamente, hasta que estén bien dorados.
Sartén: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C). Déles la vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe frendo durante 3-4 minutos, hasta que estén bien doradas. A mitad de la fritura, dar la vuelta para conseguir un dorado uniforme. **Horno:** recalentar el horno a 220°C durante 10 minutos, 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. Servir caliente.

USO ESPERADO

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

TIPO DE ENVASE		MEDIDAS	CÓDIGO
			12XST001
EMBALAJE	Bobina Genérica Simple		
		600X200X150mm	11XST001
PALETIZACIÓN	Caja de cartón sin color		
		120cm x 80cm	
	Palet eur	5	
	Nº de bolsas/caja	104	
	Nº de cajas/palet	8	
	Nº cajas por fila	13	
	Nº de filas	520	
	Nº de bolsas/palet	520	
	Nº de kgs netos/palet	210cm	
	Altura		
COLOR	Dorado		
SABOR	Ligeramente salado		
OLOR	Sin olores extraños		
TEXTURA	Suave y crujiente		

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
DEFORMES		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
CALVAS		1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
DOBLADOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
ROTOS		1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
ESQUINA ROTA		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
DOBLES		1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
% de CALIDAD				3 veces por turno	final de línea
BOLSAS DESPEGADOS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS MAL FORMADOS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS SIN MARCAR		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia	90%	3 veces por turno	final de línea

		FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
NBVT (en materia prima)	35 mg/100 g	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP

OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
--------------	------------	---------	--------------------	-----------	---------------------

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.

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
STAPHILOCOCCUS 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

ETIQUETADO DEL ENVASE

VARITAS DE MERLUZA - DOURADINHOS DE PESCADA

INGREDIENTES: MERLUZA (50%), Empanado (50%): pan rallado (harina de TRIGO, agua, pimentón, sal, cúrcuma y levadura), harina de TRIGO, agua, aceite girasol, almidón, sal y zumo de limón concentrado. Contiene pescado y gluten. Puede contener trazas de moluscos, crustáceos, huevo y leche de vaca. FREIDORA/SARTÉN: No necesario descongelar. Freír en aceite caliente (180°C) durante 3-4 min. HORNO: cocinar durante 14-15 min. a 220°C. 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. INGREDIENTES: PESCADA (50%), Empanado (50%): pão ralado: (farinha de TRIGO, agua, paprica, sal, cúrcuma e levedura), farinha de TRIGO, agua, óleo de girassol, fécula de batata, sal e sumo de limão concentrado. Contem gluten e peixe. Pode conter vestígios de moluscos, crustáceos, ovo e leite de vaca. FRITADEIRA/FRIGIDEIRA: Não é necessário descongelar. Fritar em óleo quente (180°C) durante 3-4 min. FORNO: cozinhar durante 14-15 min. a 220°C. Apesar do nosso maior cuidado na elaboração deste produto, poderá aparecer alguma espinha. O consumo por crianças deve ser supervisionado por um adulto.

Valores nutricionales por 100g/Valores nutricionais por 100g: Valor energético 813,69 KJ/194,2 Kcal- Grasas/Lípidos 3 g- de las cuales saturadas/dos quais saturados 0,33 g- Hidratos de carbono 29,7g- de los cuales azúcares-dos quais açúcares 1,2 g- Proteínas 12,1 g- Sal 1,38 g.

Fecha de envasado/Data de embalagem: 15:06 30/06/2017

Lote: 0111492017063032

Consumir preferentemente antes del fin de/ Consumir de preferencia antes do fim de:

Peso neto/Peso líquido: 1000 g e 12 / 2018



8 4 1 1 0 7 6 1 0 0 5 7 7 6

ETIQUETADO DE LA CAJA



Peso neto/ Peso líquido: 5 KG
 Lote: 0111492016061432
 Fecha de envasado/ Data de embalagem: 14/06/2016
 Consumir preferentemente antes del fin de/ Consumir de preferencia antes do fim de: 12 / 2017

Fabricado y envasado por - Fabricado e embalado por
 CONGALSA, S.L. Polígono Industrial A Tomada,
 Avda. de Tomada parcelas 13-14-15,
 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña)

Producto precocinado ultracongelado - Produto precocinado ultracongelado
 Mantener a -18 °C en congelador ***. Conservar a -18°C no congelador ***.
 No congelar una vez descongelado - Não congelar uma vez descongelado



(01)58411076005771(15)171200(10)0111492016061432



APROBACION	Cliente	Nombre	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma				