FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO





FECHA: 20/12/2018 Nº EDICIÓN: 03/18

FIGURITAS DE MERLUZA EMPANADAS NOMBRE DEL PRODUCTO:

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1ka TU1: 985q TU2: 970a

+/-2%

5X1 **FORMATO** XUSTO MARCA

NOMBRE COMERCIAL

Figuritas de Merluza Mezcla de carne de merluza picada con otros ingedientes, preformada en formas divertidas y posteriormente empanadas. DESCRIPCIÓN:

ESPECIE NÚMERO DE PIEZAS POR Merluccius spp

BOLSA

30-40 40% % EMPANADO

> MERLUZA (60%), empanado (40%): pan rallado [harina de TRIGO, aqua, pimentón, mejorante panario (antipelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300),sal, levadura, azúcar y cúrcuma], agua, harina de TRIGO, almidón, sal, espesantes (E-401, E-464), potenciador de sabor (E-621), estabilizante (E-516) y zumo de limón concentrado.

> > ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado y gluten.

CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Leche de vaca, huevo, moluscos y crustáceos

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 a **PROTEÍNAS** VALOR ENERGÉTICO GRASAS HIDRATOS DE CARBONO SAL

> 27,1g 1,26g 3,1g 9,4g 729,06kJ

DE LAS CUALES SATURADAS DE LOS CUALES AZÚCARES

0,35q 4,3g

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMMDDLL HHHH CCCCCC: Código sinónimo; AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación; LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.

IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MMM/AAAA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE MMM: Mes; AAAA : Año. 549 días desde la fecha de elaboración. (18 meses)

MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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 minutos aproximadamente hasta que estén bien doradas.

SARTÉN: No es necesario descongelar. Feir en abundante aceite muy caliente (180°C). Déles la vuelta inmediatamente para formar un rebozado más crujiente y continúe friendo de 3 minutos

Mantener a -180C

aproximadamente, hasta que estén bien doradas. A mitad de la fritura, dar la vuelta para conseguir un dorado uniforme

HORNO: Precalentar el horno a 210°C durante 10 minutos, opción ventilador calor por arriba y por abajo. Introducir el producto sin descongelardurante 15-16 minutos, dándoles la vuelta durante la

mitad de la cocción. Servir caliente.

USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75ºC durante 2'.

Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.



PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

MEDIDAS CÓDIGO

TIPO DE ENVASE BOB. XUSTO GENERICA F250 250X310mm (12XST001)

EMBALAJE Nº12 (marrón) (11SIN082)

PALETIZACIÓNPalet eur120cm x 80cmNº de bolsas/caja5

 Nº de cajas/palet
 104

 Nº cajas por fila
 8

 Nº de filas
 13

 Nº de bolsas/palet
 520

 Nº de kgs netos/palet
 520

 Altura
 210cm

 210cm
 210cm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
CALVAS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
DOBLADOS		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
PEGADOS		3 piezas/kg		3 veces por turno	final de línea
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea
BOLSAS DESPEGADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS SIN MARCAR		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

FRECUENCIA ANÁLISIS LUGAR
Según plan de control de proveedores Recepción MMPP

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS									
	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS			
RECUENTO AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:	1x10 ⁵	1x10 ⁶	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote			
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 ³	1×10 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

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.



ETIQUETADO DEL ENVASE

FIGURITAS DE MERLUZA - FIGURINHAS DE PESCADA - FIGURINE DE MERLU

INGREDIENTES: MERLUZA (60%), empanado (40%): pan rallado [harina de TRIGO, agua, pimentón, mejorante panario (antipelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300), sal, levadura, azuicar y curcumal, agua, harina de TRIGO, almidón, sal, espasantes (E-401, E-464), potenciador de sabor (E-621), estabilizante (E-516) y zumo de limón concentrado. Contiene pescado y gluten. Puede contener trazas de leche de vaca, huevo, moluscos y crustáceos. FREIDORA/SARTEN: Freir a 180°C3 min. HORNO: 15-16 min. a 210°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 (60%), empanado (40%): pão ralado (farinha de TRIGO, agua, colorau, melhorador de farinha (antipelmazante E-170, emulsificante E-472e, antioxidante E-300), sal, fermento, açucar e açafrão], água, farinha de TRIGO, agua, espessantes (E-401, E-464), intensificador de sabor (E-621), estabilizador (E-516) e concentrado de suco de limão. Contêm peixe e gluten. Pode conter vestigios de leite de vaca, ovo, moluscos e crustáceos. FRITADEIRA/FRIGIDEIRA: Fritar a 180°C 3 min. FORNO: 15-16 min. a 210°C. A pesar do nosso maior cuidado na elaboração deste producto, poderá apareçer alguma espinha. O consumo por crianças deve ser ser supervisado por um adulto. INGREDIENTS: MERCU (60%), PANDRE (40%). Chapelure frairra de BLE, eau, paprika, farine améliorée (antiagglomerant E-170, emulsifiant E-472e, antioxydant E-300), sel, levure, sucre et curcumain], eau, farine de BLE, amidon, sel, epaissisant (E-401 E-464), exhausteur de saveur (E-621), stabilisant (E-516 et)us de citron concentré. Contient poisson et gluten. Peut contenir des traces de lait de vache, oeuf, mollusques et crustacés. FRITEUSE/POELE: Ne pas décongeler. Faire frire dans l'huile chaude (180°C) pendant 3 minutes. FOUR: cuir e16-16 minutes à 210°C. Attention compete tenu de la préparation du

Valores nutricionales por 100g/Valores nutricionais por 100g/Valeurs nutritionnelles pour 100g: Valor energético/Valore energético/Valores energétique pour 729,06kJ/174kcal-Grasas/Lipidos/Graisses 3,1g-de las cuales saturadas/dos quais saturados/dont graisses saturées 0,35g-Hidratos de carbono/Hydrates de carbono/E7,1g-de los cuales azúcares-dos quais açúcares/dont sucres 4,3g-Proteinas/Proteines 9,4g-Sal/Sel 1,26g.

Fecha de envasado/ Data de embalagem/ Date d'emballage:

Lote/ Lot: 0111502018080332 11:00

Consumir preferentemente antes del fin de/ Consumir de preferencia antes do fim de/ À consommer de préférence avant le: