ARTÍCULO	**05CHPE023LFR**
NOMBRE ARTÍCULO	**CHURRO DE PESCADO 6X1 LOW FROST (MSC)**
REVISIÓN	**26**
FECHA APROBACIÓN	**30/04/2026 10:01**

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Marca	LOWFROST
Nombre Comercial	CHURRO DE PESCADO
Descripción	Tiras de MERLUZA obtenidas al trocear un bloque de filetes de merluza sin piel y sin espinas, rebozadas posteriormente.
Formato	6x1 KG
Ingredientes	MERLUZA (PESCADO) (35%), rebozado (65%): agua, harina de TRIGO (GLUTEN), pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal y levadura], aceite de girasol, almidón, gasificantes (E-450, E-500), sal, zumo de limón concentrado, LACTOSA, perejil, espesante (E-417), potenciador del sabor (E-621), ajo en polvo y colorante (E-101).
Especies	Merluccius productus
Código de barras Bolsa	8411076015034
Código de barras Caja	68411076015036
MSC	MSC-C-54113

ESPECIFICACIONES DE FABRICACIÓN

Descripción	Unidades	Límite inferior	Valor óptimo	Límite superior	Observaciones
Peso Neto	g		1000		
TU1	g		985		
TU2	g		970		
Peso / pieza	g	20		40	
Número de piezas	Piezas/Bolsa	20		27	
Dimensiones con rebozado: Ancho	mm	8		12	
Dimensiones con rebozado: Largo	mm	50		120	
Dimensiones con rebozado: Grosor	mm	5		15	
% Rebozado	%	63	65	67	

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Freidora	No es necesario descongelar. Freír en aceite caliente (180ºC) durante 3 - 4 minutos.
Sartén	No es necesario descongelar. Freír en aceite caliente (180ºC) durante 3 - 4 minutos.
Horno	Precalentar el horno a 200ºC. Colocar los churros de pescado, sin descongelar, sobre la bandeja del horno con papel de horno. Hornear a media altura, con calor por arriba y abajo con ventilador, durante 15-16 minutos aproximadamente.
Sugerencias	Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura en la fritura.
Uso esperado	Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 70ºC durante 2'. Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes. 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.

MODO DE CONSERVACIÓN

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

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Parámetro	Valores medios por 100 g	Unidades	Observaciones
Valor energético (kJ)	748	kJ	
Valor energético (kcal)	179	kcal	
Grasas	5.5	g	
Grasas (de las cuales saturadas)	0.8	g	
Hidratos de Carbono	23	g	
Hidratos de carbono (de los cuales azúcares)	1.2	g	
Proteínas	8	g	
Sal	1.4	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	3	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de línea
Unidos	3	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de línea
Fritura (Piezas < 5 cm)	2	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de línea
Trozos / rotos	2	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de línea
Defectos totales	10	%	3 veces por turno	Final de línea
Etiquetas mal impresas	Ausencia		3 veces por turno	Final de línea
Bolsas abiertas	Ausencia		3 veces por turno	Final de línea
Cajas Mal Formadas	Ausencia		3 veces por turno	Final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Observaciones	Según plan analítico de materias primas y producto terminado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

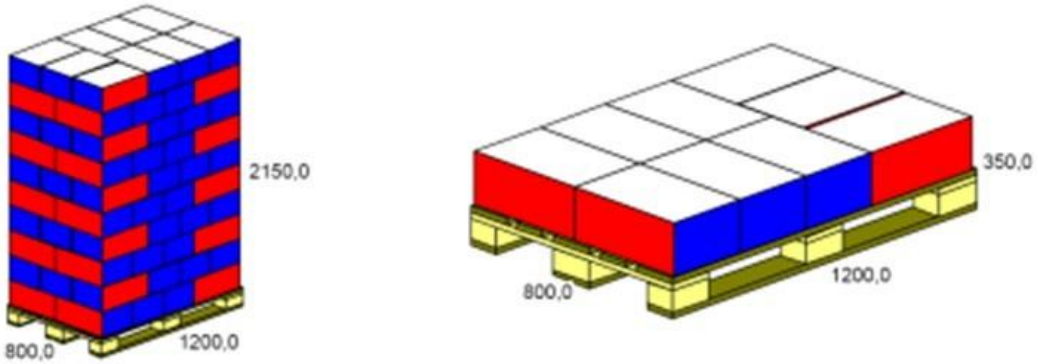
Descripción	Objetivo (m)	Máximo (M)	Unidades	Muestra
Aerobios Mesófilos	100000	1000000	ufc/g	n=5 c=2
Enterobacterias lact +	1000	10000	ufc/g	n=5 c=2
Escherichia coli	10	100	ufc/g	n=5 c=2
Listeria monocytogenes	100	100	ufc/g	n=5 c=0
Salmonella spp	No detectado	No detectado	/25g	n=5 c=0
Staphylococcus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

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.

LOGÍSTICA

Tipo de bolsa (envase)	BOB. LOW FROST GENERICA F250 (12LFR001) (250x300-310mm)
Tamaño de la bolsa	11,41g aprox.
Tipo de caja (embalaje)	CAJA 10 400X265X200 (11SIN084)

Tipo de pallet	EUROPEAN PALLET (120X80) (18PLET005)	
Paletización	**Valor**	**Unidades**
Nº unidades de venta/cajas	6	bolsas
Nº unidades de venta/pallet	540	bolsas
Nº cajas/pallet	90	cajas
Nº cajas/fila	9	cajas
Número de filas	10	filas
Peso neto / pallet	540	Kg
Altura pallet	215	cm
Esquema de paletización		

ETIQUETADO

Identificación de lote	CCCCCCAAAAMMDDLL HHHH CCCCCC: 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		X
Crustáceos		X
Frutos de cáscara		
Gluten	X	
Huevo		X
Leche		X
Lactosa	X	
Moluscos		X
Mostaza		X
Pescado	X	
Sulfitos		
Semillas de sésamo		
Soja		X

Etiqueta unidad de venta	CHURRO DE PESCADO - FINGERS DI PESCE Producto precocinado ultracongelado - Prodotto precotto e surgelato. Mantener a ≤-18°C en congelador ***/**** - Conservare a ≤-18°C nel congelatore ***/**** No congelar una vez descongelado - Una volta scongelato, non ricongelare. INGREDIENTES: MERLUZA (PESCADO) (35%), rebozado (65%): agua, harina de TRIGO (GLUTEN), pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal y levadura], aceite refinado de girasol, almidón, gasificantes (E-450, E-500), sal, zumo de limón concentrado, LACTOSA, perejil, espesante (E-417), potenciador del sabor (E-621), ajo en polvo y colorante (E-101). Puede contener trazas de LECHE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, HUEVO, CACAHUETE, SOJA y MOSTAZA. FREIDORA/SARTÉN: No necesario descongelar. Freír en aceite caliente (180°C) durante 3-4 min. HORNO: Precalentar el horno a 200°C. Colocar los churros de pescado, sin descongelar, sobre la bandeja del horno con papel de horno. Hornear a media altura, con calor por arriba y por abajo con ventilador, durante 15-18 minutos aproximadamente./ 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./ INGREDIENTI: NASELLO (PESCE) (35%), pastella (65%): acqua, farina di GRANO (GLUTINE), pangrattato [farina di GRANO (GLUTINE), acqua, sale e lievito], olio raffinato di semi di girasole, amido, agenti lievitanti (E-450, E-500), sale, succo di limone concentrato, LATTOSIO, prezzemolo, addensante (E-417), esaltatore di sapidità (E-621), aglio in polvere e colorante (E-101). Può contenere tracce di LATTE, CRUSTACEI, MOLLUSCHI, UOVA, ARACHIDI, SOIA e SENAPE. PREPARAZIONE: FRIGGITRICE/PADELLA: Non necessita di scongelamento. Friggere in abbondante olio bollente a 180°C per 3-4 minuti/ PREPARAZIONE: FORNO: preriscaldare il forno a 200 °C. Posizionare i fingers de nasello, senza scongelarli, sulla teglia con carta da forno. Cuocere a media altezza, con il calore ventilato sopra e sotto, per circa 15-18 minuti. Nonostante gli accurati controlli, la presenza occasionale di spine non è esclusa; in caso di consumo da parte di bambini piccoli, è consigliato il controllo da parte di un adulto. Valores nutricionales por 100g/ Valori nutrizionali medi per 100g: Valor energético/ Valore energetico: 748kJ/ 179Kcal- Grasas/Grassi: 5,5g- de las cuales saturadas/di cui acidi grassi saturi: 0,8g- Hidratos de carbono/carboidrati: 23g- de los cuales azúcares-di cui zuccheri: 1,2g- Proteínas/Proteine: 9g- Sal/sale: 1,4g. Lote:/Lotto: 0230752026050635 11:41 Consumir preferentemente antes del fin de/ Da consumarsi preferibilmente entro fine: 11 / 2027 Peso neto/ Peso netto: 1000 g e RACCOLTA PLASTICA Fabricado y envasado por:/ Prodotto e confezionato por: CONGALSA, S.L., Polígono Industrial A Tomada, Avda. Tomada parcelas 13 - 14 - 15, 15940 Pobra do Caramiñal. (A Coruña). España-Spagna 8 411076 015034
Etiqueta caja	LOW FROST CHURRO DE PESCADO - FINGERS DI PESCE 6x1 KG Producto precocinado ultracongelado - Prodotto precotto e surgelato. Mantener a ≤-18°C en congelador ***/**** - Conservare a ≤-18°C nel congelatore ***/**** No congelar una vez descongelado - Una volta scongelato, non ricongelare. ES 26.07741/C UE Peso neto/ Peso netto: 6 KG MSC-C-54113 Lote:/Lotto: 0230752026050635 Consumir preferentemente antes del fin de/ Da consumarsi preferibilmente entro fine: 11 / 2027 Fabricado y envasado por:/ Prodotto e confezionato por: CONGALSA, S.L., Polígono Industrial A Tomada, Avda. Tomada parcelas 13 - 14 - 15, 15940 Pobra do Caramiñal. (A Coruña). España-Spagna 20 PAP RECICLA Al Azul RACCOLTA CARTA (01)68411076015036(15)271100(10)0230752026050635

FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO