



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 25/03/2020 N° EDICIÓN: 02/20  
NOMBRE DEL PRODUCTO: BOQUERÓN ENHARINADO  
N° DE ARTÍCULO: 05B0QE034IBC

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 500g TU1: 485g TU2: 470g  
FORMATO 10X500g  
MARCAS IBERCOOK  
NOMBRE COMERCIAL Boquerón enharinado  
DESCRIPCIÓN: Boquerón sin cabeza y eviscerado enharinado  
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 40-60  
ESPECIE Engraulis spp.  
% ENHARINADO 32% Tolerancia +/-3%  
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076013979  
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 28411076013973

### INGREDIENTES

BOQUERÓN (PESCADO) (Atlántico nordeste, Atlántico centro-este, Mediterráneo - Mar Negro) (65%), enharinado (32%): pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], harina de TRIGO (GLUTEN), agua, almidón, sal y zumo de limón concentrado.

### ALÉRGICOS

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 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	166Kcal/ 695,5kJ	6g	14,2g	14g	0,3g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		0,85g	0,14g		

### LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMDDLL, donde : CCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día , LL =Linea

IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA MM: Mes; AAAA : Año.  
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 367 días desde la fecha de elaboración. (12 meses)

### MODO DE CONSERVACIÓN

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

### MODO DE UTILIZACIÓN

Freidora/ Sartén: Sin descongelar freír con aceite a 180°C durante 2:30 minutos hasta que estén dorados.

### USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2'.  
Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto, por el riesgo de aparición de alguna espina. A pesar de que el producto es sin espinas, ocasionalmente puede aparecer alguna.

TIPO DE ENVASE		MEDIDAS		PESO		CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
	Bobina Ibercook	250x230mm		8,42 g (+-1g)		12IBC063
<b>EMBALAJE PALETIZACIÓN</b>	CAJA 14 BOQUERON ENH IBERCOOK Palet europeo Nº de bolsas/caja Nº cajas por fila Nº de filas Nº de kgs netos/palet Altura	400X265X175mm 120cm x 80cm 10 Nº de cajas/palet	10	227g (+-4%) 99	110	11IBC078 National Pallet 120cm x 100cm
						10 11 550 210cm

**OLOR**  
**OLOR**  
**OLOR**  
**TEXTURA**

Dorado  
Ligeramente salado  
Sin olores extraños  
Suave y crujiente

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
PLAS GADOS		piezas/Kg		veces por turno	final de línea
TALMENTE DOBLADOS		piezas/Kg		veces por turno	final de línea
DOBLADOS		piezas/Kg		veces por turno	final de línea
MOS SUELTOS		piezas/Kg		veces por turno	final de línea
MEMADOS		piezas/Kg		veces por turno	final de línea
ROZOS/ROTOS		piezas/Kg		veces por turno	final de línea
de CALIDAD		Ausencia	90%	veces por turno	final de línea
PLAS ABIERTAS		Ausencia		veces por turno	final de línea
PLAS/CAJAS	SIN	Ausencia		veces por turno	final de línea
ARCAR		Ausencia		veces por turno	final de línea
PLAS MAL FORMADAS				veces por turno	final de línea

		FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
ururos		Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP
stamina	Máx. 1,6% Máx. 200mg/Kg	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP

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

<b>RECuento AEROBIOs MESÓFILOs* ufc/g:</b>	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>5</sup>	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
<b>ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:</b>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
<b>E. COLI ufc/g:</b>	1x10	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:</b>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
<b>SALMONELLA spp:</b>	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Una vez por semana
<b>STAPHILOCOCCUS ufc/g:</b>	1x10	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	RPFA	Interno	Cada lote

\* La superación de los 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

#### 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.

#### DATOS DEL FABRICANTE

**REGISTRO SANITARIO  
REFERENCIAL DE CALIDAD**

ES 26.07741/C CE  
IFS y BRC

ETIQUETADO DEL ENVASE

04 / 2020

0195022019042333

16:48

ETIQUETADO DE LA CAJA

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. / Não voltar a congelar após o descongelamento. / Una volta scongelato, non ricongelare.

Consumir preferentemente antes del fin de:/ Ten minste houdbaar tot:/ Best before:/ À consommer de préférence avant fin:/  
Mindestens haltbar bis Ende:/ Consumir de preferência antes do fim de:/ Da consumarsi preferibilmente entro fine di:

04 / 2020

Lote: / Lot: / Batch: / Lot: / Lot Nummer: / Lote: / Lotto:  
0195022019042333



(01)28411076013973(15)200400(10)0195022019042333

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