

ARTÍCULO	29ASP3019IBC
NOMBRE ARTÍCULO	ARITOS REBOZADOS C/SP 2701 4X1 IBERCOOK
REVISIÓN	9
FECHA APROBACIÓN	26/05/2026 08:27

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Marca	IBERCOOK
Nombre Comercial	ARITOS REBOZADOS
Descripción	PREFORMADO EN FORMA DE ANILLA QUE SE REBOZA POSTERIORMENTE
Formato	4x1 KG
Ingredientes	Producto elaborado a partir de piezas de potón. INGREDIENTES: Agua, harina de TRIGO (GLUTEN), POTÓN del Pacífico (17%) (MOLUSCO), pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], almidón, aceite refinado de girasol, sal, azúcar, gasificantes (E-450, E-500), espesantes (E-461, E-407, E-417), zumo de limón concentrado, regulador de la acidez (E-330), LACTOSA, potenciador del sabor (E-621), ajo en polvo, colorantes (E-160e, E-101) y estabilizante (E-452). 70% de rebozado
Especies	Dosidicus gigas
Código de barras Bolsa	8411076011401
Código de barras Caja	48411076011409

ESPECIFICACIONES DE FABRICACIÓN

Descripción	Unidades	Límite inferior	Valor óptimo	Límite superior	Observaciones
Peso Neto	Kg		1		
TU1	g		985		
TU2	g		970		
% Rebozado	%	68	70	72	
Diámetro interior de la anilla (sin rebozar)	cm	3		6	
Peso de la anilla (sin rebozar)	g	6.5		7.5	
Número de piezas	Piezas/Bolsa	49	52	55	

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Freidora	No descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180 °C) durante 1 ó 2 minutos hasta que estén bien dorados.
Sartén	No descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180 °C) durante 1 ó 2 minutos hasta que estén bien dorados.
Horno	Precalentar el horno a 180°C durante 10 minutos. Colocar los aritos, sin descongelar, sobre la bandeja del horno con papel de horno. Hornear con calor por arriba y abajo y con el ventilador encendido. Colocar la bandeja a media altura durante 14 minutos aproximadamente. Dar la vuelta a mitad del cocinado.
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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Condiciones Transporte	Las de productos ultracongelados

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Parámetro	Valores medios por 100 g	Unidades	Observaciones
Valor energético (kJ)	870	kJ	
Valor energético (kcal)	207	kcal	
Grasas	5.5	g	
Grasas (de las cuales saturadas)	0.7	g	
Hidratos de Carbono	34	g	
Hidratos de carbono (de los cuales azúcares)	23	g	
Proteínas	5	g	
Sal	2.1	g	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Descripción	Resultado
Color	Dorado
Sabor	A mar
Olor	Característico
Textura	Crujiente por fuera y tierno por dentro

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Descripción	Límite superior	Unidades	Frecuencia	Lugar
Tiras	2	%/peso	3 veces por turno	Final de la línea
Cerrados	1	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Calvas	4	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Pegados	2	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Ochos	2	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Aplastados (semi cerrados)	4	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Quemados	0	Piezas/Kg	3 veces por turno	Final de la línea
Defectos totales	10	%	3 veces por turno	Final de la línea
Bolsas abiertas	Ausencia		3 veces por turno	Final de la línea
Etiquetas mal impresas	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 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.
----------------------	---

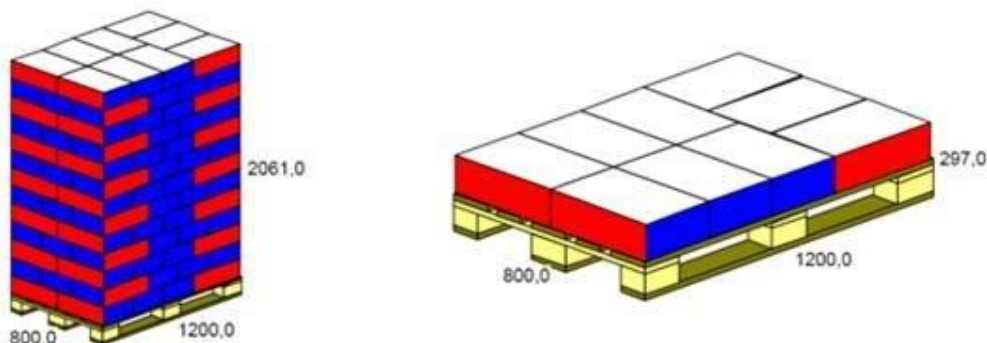
LOGÍSTICA

Tipo de bolsa (envase)	BOB. IBERCOOK ARITO REB 2701 (SURIMI POTON) (12IBC217) (12,64g aprox.)				
Tamaño de la bolsa	250x370mm				
Tipo de caja (embalaje)	CAJA 9 - ARITO REB. 4X1 NAC IBERCOOK 400X265X150 (11IBC210)				
	Dimensiones: 400x265x150 mm; Peso: 205 g +/-4%				
Tipo de pallet	EUROPEAN PALLET (120X80) (18PLET005)				

Descripción	Límite inferior	Objetivo	Límite superior	UM	Observaciones
Límite tolerancias pesadoras cajas (P15)	100	4280	1000	g	
Paletización	Valor			Unidades	
Nº unidades de venta/cajas	4			bolsas	
Nº unidades de venta/pallet	468			bolsas	
Nº cajas/pallet	117			cajas	
Nº cajas/fila	9			cajas	
Número de filas	13			filas	
Peso neto / pallet	468			Kg	
Altura pallet	210			cm	

Esquema de paletización

ESQUEMA DE PALETIZACIÓN:



Parcela	P15
----------------	-----

ETIQUETADO

Identificación de lote	CCCCCAAAAMMDDL HHHH CCCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día , LL =Linea; HHHH: Hora.
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**

11 / 2027 10:05
 0255822026052735

Etiqueta caja

Consumir preferentemente antes del fin de: / Ten minste
 houdbaar tot einde: / Best before end: / À consommer de
 préférence avant fin: / Mindestens haltbar bis Ende: / Bedst før
 udgangen af: / Consumir de preferència antes do fim de: / Bäst
 före utgången av: / Da consumarsi preferibilmente entro fine di:

11 / 2027

Lote: / Lot: / Batch: / Lot: / Lot Nummer: / Batch: / Lote: / Batch: / Lotto:
 0255822026052735

30-70



FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO

