

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO: FIGURITAS DE MERLUZA EMPANADAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
PESO NETO	1kg	TU1: 985g	TU2: 970g		
FORMATO	5X1				
MARCA	LOWFROST				
NOMBRE COMERCIAL	Figuritas de Merluza				
DESCRIPCIÓN:	Mezcla de carne de merluza picada con otros ingredientes, preformada en formas divertidas y posteriormente empanadas.				
ESPECIE	Merluccius productus/ capensis/ paradoxus				
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA	30-40				
BOLSA	54113				
MSC:	40%	+/-2%			
% EMPANADO	8411076015119				
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA	58411076015114				
CÓDIGO DE BARRAS CAJA					
INGREDIENTES					
Preparado a base de MERLUZA (60%): [MERLUZA (PESCADO) (49%), harina de TRIGO (GLUTEN), almidón, agua, espesantes (E-464, E-401), sal, potenciador del sabor (E-621) y estabilizante (E-516)]; empanado (40%): pan rallado [harina de TRIGO, agua, pimentón, mejorante panario (antipelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300), sal, levadura, azúcar y cúrcuma], agua, aceite de girasol, almidón, harina de TRIGO (GLUTEN), sal y zumo de limón concentrado.					
ALÉRGENOS					
CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado y gluten.					
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Leche, huevo, moluscos, crustáceos, soja y mostaza.					
VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS					
VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	828,01 kJ/ 197,9kcal	6,7g	24,07g	9g	1,54g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZÚCARES		
		0,25g	0,89g		
LOTE/VIDA ÚTIL					
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	CCCCCAAAAMDDLL HHHH	CCCCC: Código sinónimo; AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación;			
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP		LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	MM/AAAA	MM: Mes; AAAA: Año.			
		549 días desde la fecha de elaboración + días restantes hasta fin de mes			
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. Freir 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 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 descongelar, rociándolo con un poco de aceite sobre su superficie para mejorar su resultado final , cocinar durante 15-16 minutos,. Servir caliente					
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.					

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CÓDIGO
TIPO DE ENVASE	BOB. LOWFROST GENERICA F250	250X310mm	12LFR001
EMBALAJE	CAJA Nº12	600x200x150mm	11SIN082
PALETIZACIÓN	Palet eur Nº de bolsas/caja Nº de cajas/palet Nº cajas por fila Nº de filas Nº de bolsas/palet Nº de kgs netos/palet Altura	120cm x 80cm 5 104 8 13 520 520 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		Ausencia	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

Según plan analítico en materia prima y en producto final.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO DE A NÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA A NÁLISIS
RECuento AEROBIOS MESÓFILOS*	1x105 1x103	1x106 1x104	n=5 c=2	T E MPO T	Interno	Cada lote
ufc/g: ENTEROBACTERIAS (lactosa +)*	1x10 1x102	1x102 1x102	n=5 c=2	E MPO T E	Interno	Cada lote
ufc/g: E. COLI ufc/g: LISTERIA	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=2	MPO MINI	Interno	Cada lote
MONOCYTOGENES ufc/g: SALMONELLA	1x10	1x102	n=5 c=0	VIDAS MINI	Interno	Cada lote
spp:			n=5 c=0	VIDAS	Interno	Una vez por semana
STAPHYLOCOCCUS ufc/g:			n=5 c=2	T E MPO	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.

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE	CONGALSA S.L.
DIRECCIÓN	Pol. Ind. A Tomada Parcelas 13,14 y 15. A Pobra do Caramiñal 15940. A Coruña.
PAÍS	España
REGISTRO SANITARIO	ES 26.07741/C CE
REFERENCIAL DE CALIDAD	IFS y BRC

ETIQUETADO DEL ENVASE

FIGURITAS DE MERLUZA - PANIROSZOTT HALFIGURÁK 100%HALFILEBŐL - FIGURINE DE MERLU

Produit précuisiné ultracongelé. À maintenir à 5-18°C dans un congélateur ****/****. Ne pas congeler si le produit à été décongelé - Tárolás: 5-18°C alatt. Felengedés után a termék visszafagyasztható! Csak hőkezelés után fogyasztható termék.

INGREDIENTES: Preparado a base de MERLUZA (60%); [MERLUZA (PESCADO) (49%); harina de TRIGO (GLUTEN), almidón, agua, espesantes (E-464, E-401), sal, potenciador del sabor (E-621) y estabilizante (E-516)]; empanado (40%); pan rallado [harina de TRIGO, agua, pimentón, mejorante panario (antipelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300), sal, levadura, azúcar y cúrcuma], agua, aceite de girasol, almidón, harina de TRIGO (GLUTEN), sal y zumo de limón concentrado. Puede contener trazas de leche, huevo, moluscos, crustáceos, soja y mostaza.
/REDDORSARIENE: Frit a 180°C 3 min. HORNO: Rociar con un poco de aceite y cocinar a 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. **ÖSSZETEVŐK:** Elkészített szürke tőkehal (60%); [SERT (HAL) (49%), BÚZA liszt (GLUTÉN), keményítő, víz, sáfránygöngyök (E-464, E-401), só, ízfokozó (E-621) és stabilizátor (E-516)]; zsennemorzs (40%); Sültör [kenyérliszt, víz, paprika, kenyérfeljavítószert (csökkentősegítő E-170, emulgezőszert E-472e, antioxidáns E-300), só, élesztő, cukor és kurkuma], víz, napraforgóolaj, keményítő, kenyérliszt (GLUTÉN), só és sült citromlé. **NYOMOKBAN TARTALMAZ:** Tej, tojás, puhatestűek, rákfelek, szójabab és mustár. SÜTŐ/szerpenyő: 180°C-on 3 percig süjtük. SÜTŐ: Kevés olajjal meglocsoljuk és 15-16 percig süjtük. 210°C-on. A termék elkészítése során tanúsított gondosság ellenére néhány szálla kivételre jelenléte sem kizárt. Kisebgyermekknél a fogyasztást felnőtteknek kell ellenőriznie, a szálla megjelenésének veszélye miatt.

INGREDIENTS: Préparation de MERLU (POISSON) (60%); [MERLU (POISSON) (49%), farine de BLE (GLUTEN), amidon, eau, épaississants (E-464, E-401), sel, exhausteur de goût (E-621) et stabilisateur (E-516)]; chapelure (40%); chapelure [farine de BLE, eau, paprika, améliorant de panification (antiagglomérant E-170, émulsifiant E-472e, antioxydant E-300), sel, levure, sucre et curcuma], eau, huile de tournesol, amidon, farine de BLE (GLUTEN), sel et jus de citron concentré. Peut contenir des traces de lait, oeuf, mollusques, crustacés, soja et moutarde. **FRIEUSE/POÊLE:** Ne pas décongeler. Faire frire dans l'huile chaude (180°C) pendant 3 minutes. FOUR: Ajouter un peu d'huile et faire cuire pendant 15-16 minutes à 210°C. Attention compte tenu de la préparation du produit nous pouvons trouver des traces d'épines. Avec les petits enfants, la consommation doit être contrôlée par un par un adulte.

Valores nutricionales por 100g/ Átlagos tápérték 100g termékben/ Valeurs nutritionnelles pour 100g: Valor energético/ Energia/ Valeurs énergétique pour: 829,01kJ/ 197,9kcal. Grasas/ Zsír/ Graisses: 6,7g. de las cuales saturadas/ amelyből telített zsírsavak/ dont grasses saturées: 0,25g. Hidratos de carbono/ Szénhidrát/ Hydrates de carbone: 24,07g. de los cuales azúcares/ amelyből cukrok/ dont sucres: 0,09g. Proteínas/ fehérje/ Proteines: 9g. Sal/ Sól/ Sel: 1,54g.

Lote/ Fagyasztás időpontja/ Lot: 0234992025031233 15:52

Consumir preferentemente antes del fin de: Minőségét 09 / 2026

megőrzi: / À consommer de préférence avant le:

Fabricado por/ Gyártó: CONGALSA, S.L. Polígono Industrial A Tomada, parcelas 13-14-15. 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña). España/ Espagne/ Spanyolország.

Peso neto/ Nettó tömeg/ Poids net:

1000 ge



ETIQUETADO DE LA CAJA

FIGURITAS DE MERLUZA - PANIROSZOTT HALFIGURÁK 100%HALFILEBŐL - FIGURINE DE MERLU 5x1 KG

Producto precocinado ultracongelado - Fagyasztott előfőzött termék - Produit précuisiné ultracongelé/ No congelar una vez descongelado - Felengedés után a termék visszafagyasztható! Csak hőkezelés után fogyasztható termék. - Ne pas congeler si le produit a été décongelé/ Maintenir à 5-18°C. Tárolás: 5-18°C alatt. Conserver à 5-18°C.

Peso neto/ Nettó tömeg/ Poids net: 5 KG

Lote/ Fagyasztás időpontja/ Lot: 0234992025031233

Consumir preferentemente antes del fin de: Minőségét megőrzi: / À consommer de préférence avant le:

09 / 2026

Fabricado por/ Gyártó/ Fabriqué par: CONGALSA, S.L. Polígono Industrial A Tomada, parcelas 13-14-15. 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña). España/ Espagne/ Spanyolország.

MSC-C-54113



APROBACION	Cliente	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Mónica Cascallar	David Campelo

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA
TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA
HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc.
Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582
Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com