

FECHA: 10/11/2021 N° EDICIÓN: 01/21
 NOMBRE DEL PRODUCTO: MERLUZA REBOZADA AL HUEVO
 N° DE ARTÍCULO: 05FMHV019IBC
 CÓDIGO NC: 16.04.19

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1Kg **TU1: 985g** **TU2: 970g**
FORMATO 4x1 Kg
MARCA **IBERCOOK**
NOMBRE COMERCIAL Merluza rebozada al huevo
MATERIA PRIMA Merluccius productus
DESCRIPCIÓN: Filetes de merluza sin piel y sin espinas, congelados en moldes y posteriormente rebozado
FAO: FAO 67
PESO MEDIO /pieza 85g
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 10-13
TAMAÑO DE LAS PIEZAS MSC: 54113
Dimensiones: Entre 12mm +/- 1mm grosor x 136 mm largo +/- 2 mm
% REBOZADO 41% Tolerancia +/-5%
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076012835
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076012833

INGREDIENTES

Merluza (PESCADO)(59%), rebozado (41%): agua, harina de TRIGO (GLUTEN), pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], HUEVO líquido pasteurizado (8%), aceite de girasol, sal, gasificantes (E-450i, E-500ii), zumo de limón concentrado, espesante (E-417) y corrector de acidez (E-330).

ALÉRGICOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado, huevo, gluten.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Crustáceos, moluscos y leche de vaca.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	146Kcal/ 608,82KJ	4,7g	14,78g	11g	1,1g
		DE LAS CUALES SATURADAS 0,71g	DE LOS CUALES AZÚCARES 0,22g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMDDLL HHHH CCCCC: SINÓNIMO; AAAA:AÑO; MM: MES; DD:DÍA; LL: LÍNEA DE TRABAJO, HHHH:HORA
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE MM: Mes; AAAA : Año.
 732 días desde la fecha de elaboración. (24 meses)

MODO DE CONSERVACIÓN

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

MODO DE UTILIZACIÓN

MICROONDAS: No es necesario descongelar los filetes. Introducir los filetes en el microondas en un plato adecuado. Cocinar a 800W durante el tiempo recomendado: 1 filete durante 2 minutos, 2 o 3 filetes durante 3 minutos y medio, 4 filetes durante 5 minutos. Retirar el plato del microondas y dejar reposar durante 1 minuto antes de servir.
FREIDORA: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite caliente (160-170°C) durante 3-4 minutos aproximadamente, hasta que estén bien dorados.
SARTÉN: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite caliente (160-170°C) durante 3-4 minutos. Darles la vuelta a mitad de la fritura para formar una cobertura más crujiente. Freír hasta que estén bien dorados. Sugerencia: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite de fritura.
HORNO: Precalentar el horno a 200°C. Colocar los filetes, sin descongelar, sobre la bandeja del horno con papel de horno. Hornear a media altura, con calor por arriba y abajo sin ventilador, durante 13-14 minutos aproximadamente.

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, debido al proceso manual de fileteado de la merluza, ocasionalmente puede aparecer alguna.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

TIPO DE ENVASE	MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
Bobina Ibercook merluza rebz al huevo	250x340mm	12IBC038
EMBALAJE	Caja Nº16 Merluza al Huevo	400mm x 265mm x 125mm
PALETIZACIÓN	Palet eur azul	120cm x 80cm
	Nº de bolsas/caja	4
	Nº de cajas/palet	135
	Nº cajas por fila	9
	Nº de filas	15
	Nº de kgs netos/palet	540
	Altura	210cm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR	Dorado
SABOR	Sin sabores extraños
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
CALVAS DOBLADOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
RODOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
IRREGULARES		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
COLA ROTA		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
MÁS DE 2 MANCHAS <1cm		3 piezas/kg		3 veces por turno	final de línea
MANCHAS >1cm		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
RELO EN BOLSA		2cm ² en la esquina de la bolsa		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
BOLSAS SIN MARCAR		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

	LÍMITE	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
NBVT (en materia prima)	<35 mg/100g	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 ⁵	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 ³	1x10 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	1 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

02 / 2021
0168452019021132
13:08

ETIQUETADO DE LA CAJA

Consumir preferentemente antes del fin de:/ Best before:/ À
consommer de préférence avant fin:/ Mindestens haltbar bis Ende:/
Consumir de preferência antes do fim de:/ Da consumarsi

01 / 2022

MSC-C-54113

preferibilmente entro fine di:
Una vez descongelado, no volver a congelar. Mantener a -18°C./ Do not refreeze
after thawing. Store at -18°C./ Ne jamais recongeler un produit décongelé. À
conserver à -18°C./ Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei mindestens
-18°C Lagern./ Não voltar a congelar após o descongelamento. Manter a -18°C./
Una volta scongelato, non ricongelare. Conservare a -18°C.

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

0168452020010732