

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 16/12/2020 Nº EDICION: 01/20
 NOMBRE DEL PRODUCTO: TIRAS EMPANADAS
 Nº DE ARTICULO: 29RAEM023LFR
 RAZÓN SOCIAL: AL CRUZ
 CANARIAS

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PESO NETO 1Kg TU1: 985g TU2: 970g
 FORMATO 6x1
 MARCA LOWFROST
 NOMBRE COMERCIAL TIRAS EMPANADAS
 % EMPANADO 30% +/-3%
 ANCHO x GROSOR 8-9x13-16mm
 LONGITUD 9-12cm
 CODIGO DE BARRAS BOLSA 8411076015157
 CODIGO DE BARRAS CAJA 68411076015159

INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES POTON(MOLUSCO), PESCADO, ALMIDÓN (GLUTEN), pan rallado [harina de TRIGO(GLUTEN), agua, pimentón, mejorante panario (antiapelmazante E170, emulsionante E472e, antioxidante E300), sal, levadura, azúcar y cúrcuma], agua, harina de TRIGO (GLUTEN), aceite de girasol, sal, espesantes (E-415, E-407), ajo, perejil, sorbitol, azúcar, zumo de limón concentrado, clara de HUEVO en polvo, estabilizantes (E-450iii, E-451i) y correctores de acidez (E-330, E-331)

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: MOLUSCOS, PESCADO, GLUTEN Y HUEVO.
 CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: CRUSTÁCEOS Y LECHE DE VACA.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Proteínas	Sal
	854,76 KJ/ 204 Kcal	7,2g	27,5g	7,3g	1,92g
		de las cuales saturadas 2,8g	de los cuales azúcares 1,7g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMDDLL, donde : CCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día , LL=Linea
 FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 549 días desde la fecha de elaboración.

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. Freír en abundante aceite muy caliente (180º) durante 1 o 2 minutos hasta que estén bien doradas. **SARTÉN:** No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180ºC). Déles la vuelta inmediatamente para formar un empanado más crujiente y continúe friendo de 1 a 2 minutos hasta que estén bien doradas. Sugerencia: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite en la fritura. **HORNO:** Precalentar el horno a 210ºC durante 10 minutos. Usar opción ventilador suministrando calor por arriba y por abajo. Añadir el producto, sin descongelar, sobre una placa de horno forrada con papel de hornear. Cocinar durante 10-12 minutos a 210ºC, para conseguir un horneado más uniforme, dar la vuelta al producto a mitad del cocinado. Retirar del horno y consumir templado.

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.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

TIPO DE ENVASE	BOB. LOW FROST GENERICA F250	MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
		250X300/310mm	12LFR001
EMBALAJE	CAJA 10 TRANS LOW FROST		
	MEDIDAS	400x265x200	11LFR007
PALETIZACION	Palet eur	120cm x 80cm	
	Nº de cajas/palet	90	
	Nº cajas por fila	9	
	Nº de filas	10	
	Nº de kgs/palet	540	
	Altura	215cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Dorado
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Característica

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	TOLERANCIA	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
CALVAS		2 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
POCA COBERTURA DE PAN		Se admite		3 veces por turno	Final de línea
ROTOS		2 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
FRITURA (PIEZAS <8,5cm)		4 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
UNIDOS		2 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
DOBLADOS SOBRE SI MISMOS		4 Piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
% DE CALIDAD			90%	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 MASTER MAL FORMADA		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

TEST	TOLERANCIA	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
NBVT (en materia prima)	< 300 ppm	Interno	POR LOTE
CADMIO (en materia prima)	< 1 ppm.	Externo	según plan de control de proveedores
MERCURIO (en materia prima)	< 0,5 ppm.	Externo	según plan de control de proveedores
PLOMO (en materia prima)	< 1,5 ppm	Externo	según plan de control de proveedores
CLORUROS	< 1,5 ppm	Interno	POR LOTE

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
RECuento AEROBIOs MESÓFILOs* ufc/g:	1x10 ⁵	1x10 ⁶	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 Al Cruz Canarias 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

TIRAS EMPANADAS/ TIRAS PANADAS FORMADAS/ FETTUCCE DI TOTANO IMPANATE PREFORMATE
 Prodotto precotto surgelato - Mantenere a 5-18°C in congelatore ****/***** - Non ricongelare una volta scongelato.
 INGREDIENTES: POTÓN (MOLUSCO), PESCADO, ALMIDÓN (GLUTEN), pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, pimentón, mejorante panario (antiapelmazante E170, emulsionante E472e, antioxidante E300), sal, levadura, azúcar y cúrcuma], agua, harina de TRIGO (GLUTEN), aceite de girasol, sal, espesantes (E-415, E-407), ajo, perejil, sorbitol, azúcar, zumo de limón concentrado, clara de HUEVO en polvo, estabilizantes (E-450iii, E-451i) y correctores de acidez (E-330, E-331). Puede contener trazas de leche de vaca y crustáceos. EMPANADO: 30%. INGREDIENTES: POTÓN (MOLUSCO), PEIXE, AMIDO (GLUTEN), pão ralado [farinha de TRIGO (GLUTEN), água, pimentão, melhorador de farinha (antiaglomerante E170, emulsionante E472e, antioxidante E300), sal, levadura, açúcar e curcuma], água, farinha de TRIGO (GLUTEN), óleo de girasol, sal, espessantes (E-415, E-407), alho, salsa, sorbitol, açúcar, suco de limão concentrado, clara de OVO em pó, estabilizadores (E-450iii, E-451i), reguladores de acidez (E-330, E-331). Pode conter vestígios de leite de vaca e crustáceos. PANADO: 30%. INGREDIENTI: TOTANO (MOLUSCHI), PESCE, AMIDO (GLUTINE), pan grattato [farina di FRUMENTO (GLUTINE), acqua, paprica, farina migliorata (antiagglomerante E-170, emulsionante E-472e, antiossidante E-300), sale, lievito, zucchero e curcuma], acqua, farina di FRUMENTO (GLUTINE), olio di girasole, sale, addensanti (E-415, E-407), aglio, prezzemolo, sorbitolo, zucchero, concentrato di succo di limone, albume D'UOVO in polvere, stabilizzanti (E-450iii, E-451i) e regolatori di acidità (E-330, E-331). Può contenere tracce di latte vaccino e crostacei. PANATURA: 30%.
 MODO DE PREPARACIÓN: FREIDORA/ SARTEN: Freir en abundante aceite caliente (180°C) durante 1-2 minutos, hasta que estén bien doradas. HORNO: Precalentar el horno a 210°C durante 10 minutos. Colocar el producto sobre la bandeja del horno durante 10-12 minutos a 210°C. MODO DE PREPARAÇÃO: Frigideira: Fritar em óleo quente (180°C) abundante durante 1-2 minutos, até que estejam bem douradas. Panela: Aquecer o óleo a 180°C. Fritar durante 1-2 minutos. Fritar até que estejam bem douradas. Forno: Pré-aquecer o forno a 210°C durante 10 minutos. Colocar o produto sobre a bandeja do forno durante 10-12 minutos a 210°C. PREPARAZIONE: Friggitrice: friggere in olio caldo (180°C) per 1-2 minuti, fino a doratura. Padella: Scaldare l'olio a 180°C. Friggere per 1-2 minuti. Friggere fino a doratura. Forno: Preiscaldare il forno a 210°C per 10 minuti. Posizionare il prodotto sulla teglia da forno per 10-12 minuti a 210°C.
 Valores nutricionales por 100g/Valores nutricionais por 100g/Valori nutrizionali per 100g: Valor energético/Valore energetico 854,76 KJ/204 Kcal- Grasas/Lípidos/Grassi 7,2g- de las cuales saturadas/dos quais saturados/di cui saturi 2,8g- Hidratos de carbono/Carboidrati 27,5g- de los cuales azúcares-dos quais açúcares/di cui zuccheri 1,7g- Proteínas/Proteine 7,3g- Sal/Sale 1,92g.
 Prodotto e confezionato da CONGALSA, S.L. Polígono Industrial A Tomada, parcelas 13-14-15. 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña). España.
 Fecha de envasado/ Data de embalagem/ Data di confezionamento: 27/04/2021
 Lote/ Lotto: 0230732021042732 16:41
 Consumir preferentemente antes del fin de/ Consumir de preferencia antes do fim de/ Da consumare preferibilmente entro la fine di:
 Peso neto/ Peso líquido/ Peso netto:

1000 g e

ETIQUETADO DE LA CAJA

TIRAS EMPANADAS/ TIRAS PANADAS FORMADAS/ FETTUCCE DI TOTANO IMPANATE PREFORMATE 6x1 KG

Peso neto/ Peso líquido/ Peso netto: 6 KG
 Lote/ Lotto: 0230732021042732
 Fecha de envasado/ Data de embalagem/ Data di confezionamento: 04/12/2020
 Consumir preferentemente antes del fin de/ Consumir de preferencia antes do fim de/ Da consumare preferibilmente entro la fine di: 06 / 2022
 Producto precocinado ultracongelado - Produto precocinado ultracongelado - Prodotto precotto surgelato/ Mantener a 5-18°C en congelador ****/***** - Conservar a 5-18°C no congelador ****/***** - Mantenere a 5-18°C in congelatore ****/***** No congelar una vez descongelado - Não congelar uma vez descongelado - Non ricongelare una volta scongelato.