

MERLUZA EMPANADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO	1000g	TU1: 985g	TU2: 970g
FORMATO	6X1		
MARCA	LOWFROST		
NOMBRE COMERCIAL	Filete de Merluza Empanado		
DESCRIPCIÓN	Preformado de merluza empanado sin piel y sin espinas, procedente de un bloque homogéneo de trozos y recortes obtenidos de la elaboración de filetes de merluza.		
PESO MEDIO/pieza	80 - 100g		
ESPECIE	Merluccius productus		
NÚMERO DE PIEZAS/BOLSA	8-13		
TAMAÑO DE LAS PIEZAS			
Dimensiones:			
MSC:			
% EMPANADO	Entre 12mm +/- 1mm grosor x 136 mm largo +/- 2 mm		
CÓDIGO DE BARRAS CAJA	MSC-C-54113		
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA	68411076015104	40%	+/-2%
	8411076015102		



INGREDIENTES

MERLUZA (PESCADO) (60%), empanado (40%): pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN) y agua, pimentón, mejorante panario (antiapelmazante E-170, emulsionante E-472e, antioxidante E-300)], sal, levadura, azúcar y cúrcuma], aceite de girasol, agua, 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	PROTEINAS	SAL
	829,7kJ/ 198,3Kcal	10,9g	15,4g	9g	1,1g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		1,7g	0,4g		

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: 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/ SARTÉN: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 4 - 5 minutos aproximadamente hasta que estén bien doradas.
HORNO: No es necesario descongelar. Precalentar el horno a 220°C. Colocar las piezas sobre una bandeja con papel de horno. Meter dentro del horno a 220°C y cocinar durante 9 minutos aproximadamente. Darles la vuelta y dejarlos otros 9 minutos aproximadamente para que queden crujientes.

USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 70°C durante 2'. todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.
 Sin piel, sin espinas. 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.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	PESO	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	BOB. LOW FROST MERLUZA EMPANADA 1KG	250x340	12,51g aprox.	12LFR012
EMBALAJE	CAJA 14 MARRON	400mmx265mmx1745mm	224g+/-4%	11SIN081
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 6 99 9 11 594 594 210cm		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Dorado
SABOR	Ligeramente salado
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LU GAR
CALVAS		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
COLA ROTA		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS ABIERTAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
ETIQUETAS MAL IMPRESAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Según plan analítico de materia prima y producto terminado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

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