

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 20/12/2018 N° EDICIÓN: 03/18
 NOMBRE DEL PRODUCTO: FIGURITAS DE MERLUZA EMPANADAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1kg **TU1:** 985g **TU2:** 970g
FORMATO 5X1
MARCA XUSTO
NOMBRE COMERCIAL Figuritas de Merluza
DESCRIPCIÓN: Mezcla de carne de merluza picada con otros ingredientes, preformada en formas divertidas y posteriormente empanadas.
ESPECIE Merluccius spp
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 30-40
% EMPANADO 40% +/-2%
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076007701
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 58411076007706

INGREDIENTES

MERLUZA (60%), 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, harina de TRIGO, almidón, sal, espesantes (E-401, E-464), potenciador de sabor (E-621), estabilizante (E-516) y zumo de limón concentrado.

ALÉRGENOS

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

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	174kcal 729,06kJ	3,1g	27,1g	9,4g	1,26g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZÚCARES		
		0,35g	4,3g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMDDLL HHHH CCCCC: Código sinónimo; AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación; LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MMM/AAAA
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE MMM: Mes; AAAA: Año.
 549 días desde la fecha de elaboración. (18 meses)

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 (180°C) durante 3 minutos aproximadamente hasta que estén bien doradas.
SARTÉN: No es necesario descongelar. Feír 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 durante 15-16 minutos, dándoles la vuelta durante la mitad de la cocción. Servir caliente.

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

		MEDIDAS	CÓDIGO
TIPO DE ENVASE	BOB. XUSTO GENERICA F250	250x310mm	(12XST001)
EMBALAJE	Nº12 (marrón)		(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			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

		FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
NBVT (de la materia prima)	35 mg/100g	Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP
% SAL	1-1,3%	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 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	Una 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 el proveedor 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.

FIGURITAS DE MERLUZA - FIGURINHAS DE PESCADA - FIGURINE DE MERLU

INGREDIENTES: MERLUZA (60%), 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, harina de TRIGO, almidón, sal, espesantes (E-401, E-464), potenciador de sabor (E-621), estabilizante (E-516) y zumo de limón concentrado. Contiene pescado y gluten. Puede contener trazas de leche de vaca, huevo, moluscos y crustáceos. FRIEDORA/SARTEN: Freír a 180°C 3 min. HORNO: 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.

INGREDIENTES: PESCADA (60%), empanado (40%): pão ralado [farinha de TRIGO, água, colorau, melhorador de farinha (antipelmazante E-170, emulsificante E-472e, antioxidante E-300), sal, fermento, açúcar e açafrão], água, farinha de TRIGO, amido, sal, espessantes (E-401, E-464), intensificador de sabor (E-621), estabilizador (E-516) e concentrado de suco de limão. Contém peixe e glúten. Pode conter vestígios de leite de vaca, ovo, moluscos e crustáceos. FRITADEIRA/FRIGIDEIRA: Fritar a 180°C 3 min. FORNO: 15-16 min. a 210°C. A pesar do nosso maior cuidado na elaboração deste produto, poderá aparecer alguma espinha. O consumo por crianças deve ser supervisionado por um adulto.

INGREDIENTS: MERLU (60%), PANURE (40%): Chapelure [farine de BLE, eau, paprika, farine améliorée (antiagglomerant E-170, émulsifiant E-472e, antioxydant E-300), sel, levure, sucre et curcuma], eau, farine de BLE, amidon, sel, épaississant (E-401, E-464), exhausteur de saveur (E-621), stabilisant (E-516) et jus de citron concentré. Contient poisson et gluten. Peut contenir des traces de lait de vache, oeuf, mollusques et crustacés. FRITEUSE/POELE: Ne pas décongeler. Faire frire dans l'huile chaude (180°C) pendant 3 minutes. FOUR: cuire 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/Valores nutricionais por 100g/Valeurs nutritionnelles pour 100g: Valor energético/Valore energetico/ Valeurs énergétique pour 729,06kJ/174kcal- Grasas/Lípidos/Graisses 3,1g- de las cuales saturadas/dos quais saturados/dont graisses saturées 0,35g- Hidratos de carbono/Hydrates de carbone 27,1g- de los cuales azúcares-dos quais açúcares/dont sucres 4,3g- Proteínas/Proteines 9,4g- Sal/Sel 1,26g.

Fecha de envasado/ Data de embalagem/ Date d'emballage: 03/08/2018

Lote/ Lot: 0111502018080332 11:00

Consumir preferentemente antes del fin de/ Consumir de preferencia antes do fim de/ À consommer de préférence avant le:

02 / 2020

Peso neto/ Peso líquido/ Poids net:

1000 g e