

FECHA: 31/01/2023 N° EDICIÓN: 01/23
 NOMBRE DEL PRODUCTO: PALITO DE MERLUZA A LA ROMANA
 N° DE ARTÍCULO:

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1kg **TU1:** 985 g **TU2:** 970 g
FORMATO 5X1
MARCA LOWFROST
DESCRIPCIÓN: Palitos de merluza rebozado, fabricados a partir de bloques de miga de merluza 100%.
ESPECIE Merluccius productus
PESO MEDIO/pieza
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 20 - 14g
 50 - 70
TAMAÑO DE LAS PIEZAS
DIMENSIONES: 6cm x 1cm x1cm
% de REBOZADO 65% +/-5%
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076015140
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 58411076015145

INGREDIENTES

MERLUZA (35%) (PESCADO), Rebozado (65%): agua, pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, pimentón, sal, cúrcuma y levadura), harina de TRIGO (GLUTEN), almidón, aceite girasol, gasificantes (E-450i, E-500ii), sal, zumo de limón concentrado, regulador de la acidez (E-330), LACTOSA, espesante (E-417), potenciador del sabor (E-621), ajo en polvo y colorante (E-101)

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado, gluten y lactosa.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Huevo, moluscos, crustáceos, proteína de leche de vaca, soja y mostaza.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	852,24kJ/ 203,4Kcal	7,8g	25,1g	8g	1,4g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		0,98g	0,88g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE SSSSSAAAAMDDLL HHHH SSSSS: Código producto; AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación;
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE MM: 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 - 4 minutos aproximadamente, hasta que estén bien dorados.
SARTÉN: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180°C). Déles la vuelta inmediatamente para formar una cobertura más crujiente y continúe friendo de 3 - 4 minutos aproximadamente, hasta que estén dorados por igual. **SUGERENCIA:** Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite en la fritura.

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 PALITO MERLUZA 1 KG	250X350mm (12,88g aprox.)	(12LFR006)
EMB AL AJ E	Caja 12	600X200X150mm	(11SIN082)
PALETIZACIÓN	Palet eur Nº de bolsas/caja Nº de cajas/palet Nº cajas por fila Nº de filas Nº de kgs netos/palet Altura	120cm x 80cm 5 104 8 13 520 210cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	E STÁND AR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
CALVAS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
PEGADOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
FORMAS IRREGULARES		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
ROTOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
% de CALIDAD		Ausencia	90%	3 veces por turno	final de línea
BOLSAS DESPEGADOS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS MAL FORMADOS		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 (en materia prima)	35 mg/100 g	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:	1x105 1x103	1x106 1x104	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10	1x102	n=5 c=2	COLI ID	Inte r no	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x102	1x102	n=5 c=2	COLI ID	Inte r no	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Inte r no	Cada lote
SALMONELLA spp:	1x10	1x102	n=5 c=0	MINI VIDAS	Inte r no	Una vez por semana
STAPHILOCOCCUS ufc/g:			n=5 c=2	RPFA	Inte r no	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
NAJLEPIEJ SPOZYC PRZED KONCEM: 08/2024

NUMER PARTII: 0230122023020632 08:50

Puede contener trazas de soja y mostaza. Kan sporen van soja en mosterd bevatten. May contain traces of soy and mustard. Peut contenir des traces de soja et de moutarde. Kann Spuren von Soja und Senf enthalten. Kan indeholde spor af soja og sennep. Pode conter vestígios de soja e mostarda. Kan innehålla spår av soja och senap. Può contenere tracce di soia e senape.

ZŁOTE PALUSZKI MORSZCZUK

PRODUKT GŁĘBOKO MROŻONY, WSTEPNIE PODSMAŻONY/
PRZECHOWYWAĆ W TEMPERATURZE PONIŻEJ 5-18°C/ PO
ROZMROŻENIU NIE ZAMRAŻAĆ PONOWNIE.

MORSZCZUK (35%) (RYBA), ciasto panierka (65%): woda, bułka tarta (mąka pszenna (GLUTEN), woda, papryka, sól, kurkuma i drożdże), mąka pszenna (GLUTEN), skrobia, olej słonecznikowy, substancje spulchniające (E-450i, E-500ii), sól, zagęszczony sok z cytryny, regulator kwasowości (E-330), LAKTOZA, substancja zagęszczająca (E-417), wzmacniacz smaku (E-621), czosnek w proszku i barwnik (E-101). Maza zawiera śladowe ilości jajka, męczak, skorupiaków, męczaków, mleka, soli i gorczycy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: FRYTKOWNICA: Nie ma konieczności rozmrażania. Smażyć w dużej ilości bardzo gorącego oleju (180°C) przez około 3-4 minuty, na złoty kolor.

PATELNIĄ: Odmrażanie nie jest konieczne. Smażyć w dużej ilości bardzo gorącego oleju (180°C). Natychmiast obrócić, aby utworzyć bardziej chrupiącą powłokę i kontynuować smażenie przez około 3-4 minuty, aż do równomiernego zrumienienia. PORADA: Smaż w małych ilościach, aby nie zmieniać temperatury oleju podczas smażenia.

WARTOŚCI ODŻYWCZE w 100 g: Wartość energetyczna 852,24 kJ/ 203,4 kcal; tłuszcz 7,8 g; Z czego nasyca się 0,98 g; węglowodany 25,1 g; z których cukrów 0,88 g; białka 8 g; Sól 1,4 g.

MASA NETTO: Zobacz opakowanie

ETIQUETADO DE LA CAJA

PALITO DE MERLUZA REBOZADO-GEPAANEERDE VISSSTICK VAN HEEK- BATTERED HAKE STICK- BÂTONNET DE MERLU PANÉ- PANIERTE FINGERS VOM SEEHECHT- PANEREDE

KULMULEPINDE- BARINHÁ DE PESCADA PANADA- FISKPINNAR AV KUMMEL- BASTONCINO DI NASELLO IMPANATO -ZŁOTE PALUSZKI MORSZCZUK 5x1 KG

MAINTENIR A 5-18°C. / BEWAAREN BIJ 5-18°C. / STORE AT 5-18°C. / À CONSERVER A 5-18°C. / BEI MINDESTENS 5-18°C LAGERN. / OPELVARES VED 5-18°C. / MANTER A 5-18°C. / HÅLL 5-18°C. / CONSERVARE A 5-18°C. / PRZECHOWYWAĆ W TEMPERATURZE PONIŻEJ 5-18°C.

Peso neto/ Nettogewicht/ Net Weight/ Poids net/ Nettogewicht/ Netto vægt/ Peso líquido/ 5 KG

Nettovikt/ Peso netto/ Masa neto:

Lote/ Lot/ Batch/ Lot/ Lot Nummer/ Batch/ Lote/ Batch/ Lotto/ Numer partii: 0230122023013132

Consumir preferentemente antes del fin de/ Ten minste houdbaar tot/ Best before/ À consommer de préférence avant fin/ Mindestens haltbar bis Ende/

Minst holdbar til/ Consumir de preferència antes do fim de/ Hållbarhet/ Da

consumarsi preferibilmente entro fine di/ Termin przydatności:

FABRICADO POR: / GEPRODUCEERD DOOR: / PRODUCED BY: / PRODUIT PAR: / HERGESTELLT DURCH: / PRODUCERET FOR: / FABRICADO POR: / TILLVERKAD FÖR: /

PRODOTTO DA: WYPRODUKOWANE PRZEZ:

Producto precocinado ultracongelado - Voorgekookt, diepgevroren product- Pre-cooked deep frozen product- Produkt pré-frit surgelato - Tiefgekühltes Fertiggericht- Frossen forkokt produkt- Prodotto pré-cottido congelato- Fryst forkokt produkt- Prodotto precotto e surgelato - Produkt głęboko mrożony, wstępnie podsmażony/ Una vez descongelado, no volver a congelar. - Eenmaal ontdooid niet opnieuw invriezen. - Do not refreeze after thawing. Ne jamais recongeler un produit décongelé. - Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. - Må ikke genfrysnes når indholdet er tæst op. - Não voltar a congelar após o descongelamento. - Nar den har tinnas ska den inte frysas igen. - Una volta scongelato, non ricongelare - Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.

MSC-C-54113

ES
26.07741/C
CE



(01) 58411076015145 (15) 240800 (10) 0230122023013132



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