



FECHA: 22/06/2023 N° EDICIÓN: 03/23
 NOMBRE DEL PRODUCTO: CHURRO DE PESCADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1kg **TU1:** 985 g **TU2:** 970 g
FORMATO 6X1
MARCA LOWFROST
NOMBRE COMERCIAL Churro de Pescado
DESCRIPCIÓN Tiras de merluza obtenidas al trocear un bloque de miga de merluza, rebozadas posteriormente.
ESPECIE Merluccius productus
PESO MEDIO/pieza 40 - 20g
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 20-27
MSC: 54113
TAMAÑO DE LAS PIEZAS ANCHO: 8-12mm LARGO: 50-120mm GROSOR: 5-15mm
% REBOZADO 65% +/-2%
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076015034
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 68411076015036

INGREDIENTES

MERLUZA (PESCADO) (35%), rebozado (65%): Agua, pan rallado [Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], harina de TRIGO (GLUTEN), aceite de girasol, almidón, sal, gasificantes (E-450, E-500), zumo de limón concentrado, LACTOSA, perejil, espesante (E-417), potenciador del sabor (E-621), ajo en polvo y colorante (E-101).

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten, pescado y lactosa.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Huevo, moluscos, crustáceos, leche, soja y mostaza.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Proteínas	Sal
	178,7Kcal/747,68kJ	5,5g	23,28g	8g	1,37g
		de las cuales saturadas 0,82g	de los cuales azúcares 1,21g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMDDL HHHH CCCCC: Código sinónimo; AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación; LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA MM: Mes; AAAA: Año.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 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/SARTÉN: No es necesario descongelar. Freír en aceite caliente (180°C) durante 3 - 4 minutos.
HORNO: Precalentar el horno a 200 °C. Colocar los churros de pescado, sin descongelar, sobre la bandeja del horno con papel de horno. Hornear a media altura, con calor por arriba y abajo con ventilador, durante 15-16 minutos aproximadamente.

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.

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

TIPO DE ENVASE	BOB. LOW FROST GENERICA F250	MEDIDAS	CÓDIGO
			INTERNO DEL ENVASE
			12LFR001
EMBALAJE	CAJA 10	400x265x200	11SIN084
PALETIZACIÓN	Palet eur	120cm x 80cm	
	Nº de bolsas/caja	6	
	Nº de cajas/palet	90	
	Nº cajas por fila	9	
	Nº de filas	10	
	Nº de bolsas/palet	540	
	Nº de kgs netos/palet	540	
	Altura	215cm	

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 UNIDOS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
FRITURA		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
(Piezas <5cm)		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
RODOS		2 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

Según plan analítico de materia prima y producto terminado

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	METODO 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.

ETIQUETADO DEL ENVASE

CHURRO DE PESCADO - FINGERS DI NASELLO

Producto precocinado ultracongelado - Prodotto precotto e surgelato.
 Mantener a ≤-18°C en congelador ****p**** - Conservare a ≤-18°C nel congelatore ****p****
 No congelar una vez descongelado - Una volta scongelato, non ricongelare.
 INGREDIENTES: MERLUZA (PESCADO) (35%), rebozado (65%): Agua, pan rallado [Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], harina de TRIGO (GLUTEN), aceite de girasol, almidón, sal, gasificantes (E-450, E-500), zumo de limón concentrado, LACTOSA, perejil, espesante (E-417), potenciador del sabor (E-621), ajo en polvo y colorante (E-101). Puede contener trazas de crustáceos, moluscos, huevo, leche, soja y mostaza. FREIDORA/SARTÉN: No necesario descongelar. Freir en aceite caliente (180°C) durante 3-4 min. HORNO: Precalentar el horno a 200°C. Colocar los churros de pescado, sin descongelar, sobre la bandeja del horno con pape de horno. Hornear a media altura, con calor por arriba y por abajo con ventilador, durante 15-16 minutos aproximadamente / 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 / INGREDIENTI: NASELLO (PESCE) (35%), Pastella (65%): acqua, pangrattato [farina di FRUMENTO (GLUTINE), acqua, sale e lievito], farina di FRUMENTO (GLUTINE), olio di semi di girasole, amido, sale, , agenti lievitanti (E-450, E-500), succo di limone concentrato, LATTOSIO, prezzemolo, addensante (E-417), , esaltatore di sapidità (E-621), aglio in polvere e colorante (E-101). Può contenere tracce di uova, molluschi, crostacei, latte, soia e senape. PREPARAZIONE: FRIGGITRICE/PADELLA: Non necessita di scongelamento. Friggere in abbondante olio bollente a 180°C per 3-4 minuti / PREPARAZIONE: FORNO: preriscaldare il forno a 200 °C. Posizionare i fingers de nasello, senza scongelarli, sulla teglia con carta da forno. Cuocere a media altezza, con il calore ventilato sopra e sotto, per circa 15-16 minuti.

Nonostante gli accurati controlli, la presenza occasionale di spine non è esclusa; in caso di consumo da parte di bambini piccoli, è consigliato il controllo da parte di un adulto.
 Valores nutricionales por 100g/ Valori nutrizionali medi per 100g: Valor energético/ Valore energetico: 747,68kJ/ 178,7Kcal- Grasas/Grassi: 5,5g- de las cuales saturadas/di cui acidi grassi saturi: 0,82g- Hidratos de carbono/carboidrati: 23,28g- de los cuales azúcares- di cui zuccheri: 1,21g- Proteinas/Proteine: 8g- Sal/sale: 1,37g.
 Fecha de envasado/ Data di confezionamento: 22/06/2023 09:37
 Lote/Lotto: 0230752023062232
 Consumir preferentemente antes del fin de/ Da consumarsi preferibilmente entro 12 / 2024 la fine di:

Peso neto/ Peso netto: **1000 g e** 



8 411076 015034

ETIQUETADO DE LA CAJA



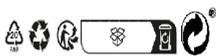
CHURRO DE PESCADO - FINGERS DI NASELLO 6x1 KG

Producto precocinado ultracongelado - Prodotto precotto e surgelato.
 Mantener a ≤-18°C en congelador ****p**** - Conservare a ≤-18°C nel congelatore ****p****
 No congelar una vez descongelado - Una volta scongelato, non ricongelare.



Peso neto/ Peso netto: 6 KG
 Lote/Lotto: 0230752023060832
 Fecha de envasado/ Data di confezionamento: 08/06/2023
 Consumir preferentemente antes del fin de/ Da consumarsi preferibilmente entro la fine di: 12 / 2024

MSC-C-54113




(01)68411076015036(15)241200(10)0230752023060832

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