

FECHA: 12/02/2024
 NOMBRE DEL PRODUCTO: MEJILLÓN REBOZADO
 Nº DE ARTÍCULO: 1410

Nº EDICIÓN: 01/24

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1000g **TU1:** 985g **TU2:** 970g
FORMATO 6x1kg
MARCA IBERCOOK ESTE
NOMBRE COMERCIAL MEJILLÓN REBOZADO
DESCRIPCIÓN: Mejillón rebozado
MÉTODO DE PESCA Acuicultura
NUMERO DE PIEZAS POR BOLSA 120-140
% REBOZADO 60% Tolerancia +/-2%
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076014976
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 68411076014978


INGREDIENTES

MEJILLÓN (MOLUSCO) (40%); Rebozado (60%): Agua, harina de TRIGO (GLUTEN), pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura), almidón, aceite de girasol, sal, gasificantes (E-450, E-500), zumo de limón concentrado, LACTOSA, espesante (E-417), ajo en polvo y colorante (E-101).

ALÉRGENOS

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

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	784 kJ/ 187 Kcal	5,4 g	26 g	9 g	1,3 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		0,7 g	4,5 g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCAAAAMDDLL
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP CCCCC: Código de producto AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación; LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE MM/AAAA MM: Mes; AAAA: Año.
 732 días desde la fecha de elaboración (24meses) + días restantes hasta final 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 caliente (180°C) durante 2-2:30 min. aproximadamente, hasta que estén bien dorados. En sartén, dar la vuelta a mitad de fritura para formar una cobertura más crujiente. Escurrir el exceso de aceite después de freír. **CONSEJO:** Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite. **HORNO:** Precalentar el horno a 210°C durante 10 minutos. Coloque los mejillones rebozados sin descongelar en una bandeja con papel de hornear. Meter en el horno durante 6-8 minutos con calor por arriba y por abajo y con el ventilador encendido. Dar la vuelta al producto aproximadamente a mitad del tiempo de cocción.

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

TIPO DE ENVASE	MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE (12IBC145)
BOB. IBERCOOK ESTE MEJILLON REB. 1 KG	250x340mm	
EMBALAJE	CAJA 12 MEJILLON REB. IBERCOOK ESTE	600mmX200mmX150mm (11IBC114)
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 6 104 8 13 624Kg 210cm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Dorado
Sabor	Ligeramente salado
Olor	Sin olores extraños
Textura	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTANDAR	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
CALVAS		3 piezas/kg		cada hora	final de línea
PEGADOS		2 piezas/kg		cada hora	final de línea
% de CALIDAD		Au s en cia	90%	cada hora	final de línea
BOLSAS DESPEGADAS		Au s en cia		cada hora	final de línea
BOLSAS MAL FORMADOS		Au s en cia		cada hora	final de línea
BOLSAS SIN MARCAR		Au s en cia		cada hora	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Au s en cia		cada hora	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Según plan analítico de materia prima y producto terminado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	ESTANDAR	LIMITE	MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
AEROBIOS MESÓFILOS REVIEW* uf	1x105	1x106	n=5 c=2	PLATE COUNT	Internal	Each batch
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* uf	1x103	1x104	n=5 c=2	COLI ID	Internal	Each batch
E. COLI ufc/g	1x10	1x102	n=5 c=2	COLI ID	Internal	Each batch
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x102	1x102	n=5 c=0	MINI VIDAS	Internal	Each batch
SALMONELLA spp:	Absence/25g	Absence/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Internal	time per week
STAPHYLOCOCCUS AUREUS ufc/g	1x10	1x102	n=5 c=2	RPFA	Internal	Each batch

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

A consommer de préférence avant fin: 02/2026

Lot: 0220542024021235 13:02

DISTRIBUIITOR ÎN ROMÂNIA : SC GROENLANDA SERV SRL, BD ION IONESCU DE LA BRAD NR 65, ETAJ 1, APT 6, SECTOR 1, 013812 BUCURESTI, ROMANIA. VAT: RO31206044. PHONE : +40 21 221 2966.

DISTRIBUTER ZA SRBIJU: "PRINCIPAL DUO" DOO, Đakona Avakuma bb, Trnava, 32000 Čačak, Republika Srbija, Tel. 032/370-790

BEIGNET DE MOULE

Produit surgelé. Conserver à ≤-18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.

INGREDIENTS BEIGNET DE MOULE (MOLLUSQUE) (40%) ; Enrobé (60%) : Eau, farine de BLE (GLUTEN), chapelure [farine de BLE (GLUTEN), eau, sel, levure], amidon, huile de tournesol, sel, poudre à lever (E-450, E-500), jus de citron concentré, LACTOSE, épaississant (E-417), poudre d'ail et colorant (E-101), (E-101). 60% panure. Peut contenir des traces d'œuf, de poisson, de crustacés, de lait, de soja et de moutarde.

MODE DE PRÉPARATION POELE FRITEUSE : sans décongélation préalable Faire frire dans une grande quantité d'huile chaude (180 °C) pendant environ 2-2:30 minutes,

FOUR: Préchauffez le four à 210 °C pendant 10 minutes. Placez dans le four pendant 6-8 minutes avec la chaleur en haut et en bas et le ventilateur en marche.

Valeurs nutritionnelles pour 100g: Energie 784 kJ / 187 kcal; Matières grasses 5,4 g; dont acides gras saturés 0,7 g; Glucides 26 g; dont sucres 4,5 g; Protéines 9 g; Sel 1,3 g.

Fabriqué par : CONGALSA, S.L., POLIGONO INDUSTRIAL A TOMADA, PARCELAS 13, 14 y 15, 15940 POBRA DO CARAMIÑAL - A CORUÑA (ESPAÑE).

POIDS NET: VOIR L'EMBALLAGE

ETIQUETADO DE LA CAJA**BEIGNET DE MOULE**

Produit surgelé. Conserver à ≤-18°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler.

Consumir preferentemente antes del fin de: / Най-Добър До: / Spotrebujete nejlépe do: / Najbolje upotrijebiti do: / Ανόλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος: / A fogyasztás lehetőleg ajánlott ezen dátum előtt: / Najlepiej spożyć przed końcem: / A se consuma, de preferință, înainte de sfârșitul lui: / Najbolje upotrebiti do / À consommer de préférence avant fin:

02 / 2026

Lote: / Партида: / Šarže: / Broj proizvodne serije: / Παρτίδα: / Csomagot: / Partii: / Lotul: / Lot: 0220542024021235

DISTRIBUIITOR ÎN ROMÂNIA : SC GROENLANDA SERV SRL, BD ION IONESCU DE LA BRAD NR 65, ETAJ 1, APT 6, SECTOR 1, 013812 BUCURESTI, ROMANIA. VAT: RO31206044. PHONE : +40 21 221 2966.

DISTRIBUTER ZA SRBIJU: "PRINCIPAL DUO" DOO, Đakona Avakuma bb, Trnava, 32000 Čačak, Republika Srbija, Tel. 032/370-790

