

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 19/07/2018  
 NOMBRE DEL PRODUCTO: BUÑUELOS DE BACALAO  
 Nº DE ARTICULO: 02BUBA019IBC

Nº EDICIÓN: 02/18

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1000g TU1: 985g TU2: 970g  
 FORMATO 4X1  
 MARCA **IBERCOOK**  
 NOMBRE COMERCIAL Buñuelos de bacalao  
 DIÁMETRO 2-3cm  
 PIEZAS/KG 100-150  
 CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076012857  
 CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076011685

### INGREDIENTES

INGREDIENTES: Agua, harina de TRIGO, BACALAO (8%), PASTA DE PECES BLANCOS (5%), aceite de girasol, ajo (ajo, sal, corrector de acidez (E-330)), almidón de maíz, perejil, sal, antiaglomerante (E-500ii), LECHE en polvo, espesante (E-412) y albúmina de HUEVO.

### ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten, pescado, leche y huevo  
 CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Crustáceos, sulfitos, mostaza, apio y soja.

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Proteínas	Sal
	941kJ/224Kcal	8,5g	29,6g	6,9g	2,1g
		de las cuales saturadas	de los cuales azúcares		
		1,2g	1,9g		

### LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE XXXXXX  
 FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 549 días desde la fecha de elaboración.

### MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a -18°C  
 CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

### MODO DE PREPARACIÓN

Fríanse en aceite abundante a 160°C entre 2 y 2,5 min. aprox.

### USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 20".  
 Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

<b>TIPO DE ENVASE</b>	Bolsa plástica (polietileno de baja densidad)		
	<b>MEDIDAS</b>		
<b>EMBALAJE</b>	Caja de cartón - proporcionada por el proveedor		
	<b>MEDIDAS</b>	32cm largo x 23.5cm ancho x 18,5cm alto	
<b>PALETIZACIÓN</b>	Formato/caja	4 unidades	
	Peso neto/caja	4Kg	
	Nº de cajas/palet	96	
	Nº de alturas/palet	8	
	Nº de cajas/ fila	12	
	Nº Kg/palet	384	
	Altura	Máx 215cm	

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

<b>COLOR</b>	Característico
<b>SABOR</b>	Característico
<b>OLOR</b>	Característico
<b>TEXTURA</b>	Característica

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
<b>DEFORMES</b>		5 piezas/Kg		cada hora	final de línea
<b>ROTOS</b>		1 pieza/Kg		cada hora	final de línea
<b>MUY TOSTADO</b>		1 pieza/Kg		cada hora	final de línea
<b>PEGADOS</b>		1 pieza/Kg		cada hora	final de línea
<b>BOLSAS DESPEGADAS</b>	Ausencia			cada hora	final de línea
<b>BOLSAS MAL FORMADAS</b>	Ausencia			cada hora	final de línea
<b>BOLSAS SIN MARCAR</b>	Ausencia			cada hora	final de línea
<b>CAJAS MAL FORMADAS</b>	Ausencia			cada hora	final de línea
<b>CAJAS SIN MARCAR</b>	Ausencia			cada hora	final de línea

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

	OBJETIVO (m)	MAXIMO (M)	MUESTRA	METODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
<b>RECuento AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:</b>	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
<b>ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:</b>	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
<b>E. COLI ufc/g:</b>	1x10	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:</b>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
<b>SALMONELLA spp:</b>	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
<b>STAPHILOCOCCUS ufc/g:</b>	1x10	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	RPFA	Interno	Cada lote

\* La superación de los valores objetivos especificados en esta ficha, serán tratados por Alcrucznarias 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

09/2019  
57757

ETIQUETADO DE LA CAJA



FOTOS PRODUCTO FINAL

