



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 25/08/2022 N° EDICIÓN: 01/22  
 NOMBRE DEL PRODUCTO: ARITOS REBOZADOS  
 N° DE ARTÍCULO: 29AR300191BC  
 DESCRIPCIÓN: PREFORMADO EN FORMA DE ANILLA QUE SE REBOZA POSTERIORMENTE  
 RAZÓN SOCIAL: CONGALSA S.L.  
 DIRECCIÓN: Pol. Ind. A Tomada Parcelas 13,14 y 15. A Pobra do Caramiñal 15940. A Coruña. España  
 TELÉFONO DE CONTACTO: +34 902364646

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PESO NETO 1000g TU1: 985g TU2: 970g  
 FORMATO 4X1  
 MARCA IBERCOOK  
 NOMBRE COMERCIAL ARITOS REBOZADOS  
 ESPECIE Dosidicus gigas, Gadus chalcogrammus  
 DIÁMETRO DE LA ANILLA (Interior sin rebozado) 3-6cm  
 PESO ANILLA SIN REBOZADO 6,5-7,5g  
 % REBOZADO 70% +/-2%  
 PIEZAS/BOLSA 49-55  
 CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076011401  
 CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076011409



### INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES POTÓN, PESCADO, harina de TRIGO, pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], agua, ALMIDÓN (GLUTEN), aceite de girasol, sal, estabilizantes E-420, E-450iii, E-451i), azúcar, gasificantes (E-450i, E-500ii), espesantes (E-417, E-407), zumo de limón concentrado, clara de HUEVO en polvo, correctores de acidez (E-330, E-331), LACTOSA, potenciador del sabor (E-621), ajo en polvo y colorantes (E-160e, E-101) . Rebozado (70%)

### ALÉRGICOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: MOLUSCOS, PESCADO, GLUTEN, HUEVO Y LACTOSA  
 CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: PROTEÍNA DE LECHE DE VACA, CRUSTÁCEOS, SOJA Y MOSTAZA

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:	Valor energético	Grasas	Hidratos de carbono	Proteínas	Sal
	887,42kJ/ 212,1Kcal	6,6g de las cuáles saturadas 0,83g	32,65g de los cuáles azúcares 0,91g	5,47g	2,1g

### LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMDDLL, donde : CCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día, LL =Linea  
 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 UTILIZACIÓN

FREIDORA/SARTÉN: Freír en abundante aceite muy caliente (180 °C) durante 1 ó 2 minutos hasta que estén bien doradas.

### 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	BOB. IBERCOOK ARITO REB 2701 1 KG NAC	DIMENSIONES	PESO	CÓDIGO
		250x370 mm	9,9g aprox.	12IBC086
EMBALAJE	CAJA 9 ARITO REB. IBER 2701 NAC	400x265x150		1IBC110
PALETIZACIÓN	Palet eur	120cm x 80cm		
	Nº de cajas/palet	117		
	Nº cajas por fila	9		
	Nº de filas	13		
	Nº de bolsas/palet	468		
	Nº de kgs/palet	468		
	Altura	210cm		

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color DORADO  
 Sabor A MAR  
 Olor CARACTERÍSTICO  
 Textura CRUJIENTE POR FUERA Y TIERNO POR DENTRO

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	TOLERANCIA	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
TIRA		2%		3 veces por turno	Final de línea
CERRADOS		1 pieza/Kg		3 veces por turno	Final de línea
CALVAS		4 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
PEGADOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
OCHOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
APLASTADOS (SEMI CERRADOS)		4 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
QUEMADOS		Ausencia		3 veces por turno	Final de línea
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	Final de línea
BOLSAS MAL SELLADAS	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea
BOLSAS ABIERTAS	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea
BOLSAS Y CAJAS SIN MARCAR	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea
CAJAS MAL FORMADAS	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS				
TEST	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
CADMIO (en materia prima)	<1,0 ppm.	Absorción Atómica	Externo	según plan de control de proveedores

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS							
	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	METODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS	
RECUENTO AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote	
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote	
E. COLI ufc/g:	1x10	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote	
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote	
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	1 vez por turno	
STAPHILOCOCCUS ufc/g:	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 Congasa 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
02 / 2024 13:38
0214892022082535
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 vestigios de soja e mostarda/ Kan innehålla spår av soja och senap/ Può contenere tracce di soia e senape.

ETIQUETADO DE LA CAJA	
Consumir preferentemente antes del fin de: / Ten minste houdbaar tot: / Best before: / À consommer de préférence avant fin: / Mindestens haltbar bis Ende: / Bedst før: / Consumir de preferência antes do fim de: / Hållbarhet: / Da consumarsi preferibilmente entro fine di:	06 / 2021
Lote: / Lot: / Batch: / Lot: / Lot Nummer: / Batch: / Lote: / Batch: / Lotto:	
0214892019121135	
30-70	
	(01)48411076011409(15)210600(10)0214892019121135

APROBACION	CLIENTE	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Belén Sanmartín	Jose Ramón Nuñez
			