



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 02/04/2020
NOMBRE DEL PRODUCTO: TAPAS MIX IBERCOOK
Nº DE ARTÍCULO: 05TAPM019IBC
DESCRIPCIÓN: PREFORMADO 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 4 kg
FORMATO
MARCA IBERCOOK
NOMBRE COMERCIAL TAPAS MIX
PRODUCTOS: 29AR300191BP+ 05BOQT034IBC+05GRC4102IBC+ 22MICA019IBC
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 58411076013943

INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES

* VER FICHAS DE CADA PRODUCTO EN LAS SIGUIENTES PESTAÑAS

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: MOLUCOS, PESCADO, GLUTEN, LACTOSA, HUEVO, SULFITOS, SOJA, APIO.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: PROTEÍN DE LECHE DE VACA Y CRUSTÁCEOS.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g: Valor energético Grasas Hidratos de carbono Proteínas Sal
de las cuáles saturadas de los cuáles azúcares

* VER FICHAS DE CADA PRODUCTO EN LAS SIGUIENTES PESTAÑAS

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMDDLL, donde : CCCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día , LL =Línea
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

* VER FICHAS DE CADA PRODUCTO EN LAS SIGUIENTES PESTAÑAS

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

TIPO DE ENVASE DIMENSIONES CÓDIGO
* VER FICHAS DE CADA PRODUCTO EN LAS SIGUIENTES PESTAÑAS
EMBALAJE CAJA MIX TAPAS IBERCOOK 4KGS 295 X 194 X 238mm 11IBC071
PALETIZACIÓN Palet eur 120cm x 80cm
Nº de cajas/palet 128
Nº de filas 16
Nº de kg/palet 8
Altura 512
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
* VER FICHAS DE CADA PRODUCTO EN LAS SIGUIENTES PESTAÑAS					
% 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

TEST	TOLERANCIA	CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
------	------------	--	-----------	---------------------

* VER FICHAS DE CADA PRODUCTO EN LAS SIGUIENTES PESTAÑAS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	METODO DE ANÁLISIS	FRECUENCIA ANÁLISIS
RECuento AEROBIOs MESÓFILOs* ufc/g:	1x10 ⁵	1x10 ⁵	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 1 vez por turno
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 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.

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE	CONGALSA S.L.
DIRECCIÓN	Pol. Ind. A Tomada Parcelas 13,14 y 15. A Pobra do Caramiñal 15940. A Coruña.
PAÍS	España
REGISTRO SANITARIO	ES 26.07741/C CE
REFERENCIAL DE CALIDAD	IFS y BRC

ETIQUETADO DE LA CAJA

Peso neto/ Nettogewicht/ Net weight/ Poids net/ 4Kg
nettogewicht/ Netto vægt/ Peso líquido/ Nettovikt/
Peso netto:

Consumir preferentemente antes del fin de:/ Ten minste
houdbaar tot:/ Best before:/ A consommer de préférence
avant fin:/ Mindestens haltbar bis Ende:/ Mindst holdbar
til / Consumir de preferência antes do fim de:/ Hållbarhet:
/ Da consumarsi preferibilmente entro fine di:

Lote: / Lot: / Batch: / Lot: / Lot Nummer: / ??????????????????
Batch: / Lote: / Batch: / Lotto:



APROBACION	CLIENTE	Dpto. Calidad	
Nombre Fecha y firma		Belén Sanmartín	José Ramón Núñez