



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 15/06/2022 N° EDICIÓN: 02/22  
NOMBRE DEL PRODUCTO: MINI EMPANADILLAS DE CARNE  
N° DE ARTÍCULO: 22MICA019IBC  
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 CHEF		
NOMBRE COMERCIAL	Mini empanadilla de carne		
PESO MEDIO/pieza	12 - 13g		
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA	75-85		
TAMAÑO DE LAS PIEZAS			
	Ancho: 3,6cm +/-0,3		
	Grosor: 14mm +/-0,2		
	Largo: 5cm +/-0,3		
% RELLENO	45%	Tolerancia +/-2%	
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA	8411076013634		
CÓDIGO DE BARRAS CAJA	48411076013632		

### INGREDIENTES

INGREDIENTES: Relleno (45%): Pimiento, cebolla, carne de vacuno y cerdo (9%) [carne, agua, sal y estabilizante E-451], aceite de girasol, tomate, azúcar, sal, aromas, especias (cebolla, cayena, pimienta, ajo, jengibre), corrector de acidez (E-331), almidón, potenciador de sabor (E-621), proteína de SOJA hidrolizada, extracto de levadura, zanahoria, APIO, agua, pan rallado [Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], espesantes (E-461, E-407, E-1420), vinagre de vino, azúcar, comino. OBLEA (55%): Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, manteca de cerdo, aceite de girasol, dextrosa y sal.

### ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Soja, Gluten y apio.  
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Pescado, huevo.

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	1016,49kJ/242,6kcal	11g	29,86g	6,03g	1,1g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZÚCARES		
		2,84g	1,40g		

### LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE: CCCCCCAAAAMMDLL HHHH CCCCC: Código sinónimo; AAAA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación;  
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP: MM/AAAA LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.  
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: MM/AAAA MM: Mes; AAAA: Año.  
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

Sartén/ Freidora: No es necesario descongelar el producto. Freir en aceite caliente (180°C) de 2 a 3 minutos hasta que estén doradas. MUY IMPORTANTE: Retirar del aceite una vez doradas.

### USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2'.  
a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.

Destinado

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO						
		MEDIDAS	PESO	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE		
TIPO DE ENVASE	BOB. IBERCOOK CHEF MINI EMPANAD CAI	250X340mm	11,23 g	12IBC057		
EMBALAJE	Caja miniemp carne iber chef 4KGS	296X196X190mm	189 g (+-4%)	11IBC061		
PALETIZACIÓN	Palet eur Nº de bolsa/caja Nº de cajas/palet Nº cajas por fila Nº de filas Nº de kgs netos/palet Altura	120cm x 80cm 4 160 16 10 640 205cm				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						
COLOR	Dorada					
SABOR	Característico					
OLOR	Sin olores extraños					
TEXTURA	Suave y crujiente					
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS						
TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR	
RUPTURAS PICO		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
RUPTURAS SOLAPA		1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
IRREGULARES		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
PISTO DESCENTRADO		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
MANCHAS ALREDEDOR ORIFICIOS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
RASGADAS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
MANCHADAS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
SIN ORIFICIO	Ausencia			3 veces por turno	final de línea	
SIN PISTO	Ausencia			3 veces por turno	final de línea	
MAL SELLADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea	
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea	
ETIQUETAS MAL IMPRESAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea	
BOLSAS ABIERTAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea	
CAJA MASTER MAL FORMADA		Ausencia		3 veces por turno	final de línea	
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 semana
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 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  
DIRECCION  
PAÍS  
REGISTRO SANITARIO  
REFERENCIAL DE CALIDAD

CONGALSA S.L.  
Pol. Ind. A Tomada Parcelas 13,14 y 15. A Pobra do Caramiñal 15940. A Coruña.  
España  
ES 26.07741/C CE  
IFS y BRC

ETIQUETADO DEL ENVASE

12 / 2023  
0185272022061515  
15:32

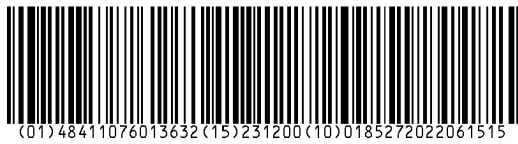
ETIQUETADO DE LA CAJA

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


12 / 2023

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

0185272022061515



(01)48411076013632(15)231200(10)0185272022061515

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