



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 15/06/2022
NOMBRE DEL PRODUCTO: MINI EMPANADILLAS DE CARNE
Nº 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

02/22



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 LAS CUALES AZÚCARES			
		2,84g	1,40g		

LOTE/VIDA ÚTIL

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

TIPO DE ENVASE	BOB. IBERCOOK CHEF MINI EMPANAD CAI	MEDIDAS	PESO	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
				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

RECUBIERTO AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 ⁵	1x10 ⁶	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x10 ³	1x10 ⁴	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:	1x10 ²	1x10 ²	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
STAPHYLOCOCCUS ufc/g:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	1 vez por semana
	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.

4

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE
DIRECCIÓN
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 preferencia antes do fin de:/ Hållbarhet:/ Da consumarsi preferiblemente entro fine di:

12 / 2023



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

0185272022061515

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