



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 20/09/2022 N° EDICIÓN: 03/22  
NOMBRE DEL PRODUCTO: BOQUERÓN EN TEMPURA  
N° DE ARTÍCULO: 0580QT034IBC  
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 500g TU1: 485g TU2: 470g  
FORMATO 10X500g  
MARCA IBERCOOK  
NOMBRE COMERCIAL Boquerón en tempura  
DESCRIPCIÓN: Filetes de boquerón limpios abiertos en mariposa con cola rebizados en tempura  
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 20-35  
TAMAÑO DE LAS PIEZAS  
ESPECIE Engraulis spp.  
PIEZAS/Kg MATERIA PRIMA 80-110  
% TEMPURA 50% Tolerancia +/-3%  
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076011517  
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 28411076011252

### INGREDIENTES

BOQUERON (PESCADO) (50%), tempura (50%): pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], agua, harina de TRIGO (GLUTEN), aceite(s) vegetal(es): ver lote [G (Girasol), N (Nabina)], clara de HUEVO líquida, almidón, sal, zumo de limón concentrado y gasificantes (E-450i, E-500ii).  
\*El almidón procede del maíz.

### ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado, huevo y gluten.  
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Crustáceos, moluscos, leche, soja, mostaza.

### VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	189,1Kcal/ 791,2kJ	8,7g	14,1g	14g	0,6g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		1,2g	0,2g		

### LOTE/VIDA ÚTIL

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

IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA MM: Mes; AAAA: Año.  
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 367 días desde la fecha de elaboración. (12 meses)

### MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a  $\leq -18^{\circ}\text{C}$   
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

### MODO DE UTILIZACIÓN

No es necesario descongelar. FREIDORA / SARTÉN: Calentar el aceite a  $180^{\circ}\text{C}$  (no debe humear). Freír hasta que estén bien dorados (1:30-2 minutos). En la sartén, deles la vuelta a mitad de la fritura. HORNO: Precalentar el horno a  $230^{\circ}\text{C}$ . Colocar el producto en la bandeja con papel de horno a media altura. Hornear con calor arriba y abajo con el ventilador durante 10-12 minutos aproximadamente.

### USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de  $70^{\circ}\text{C}$  durante 2'.  
Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto, por el riesgo de aparición de alguna espina. A pesar de que el producto es sin espinas, ocasionalmente puede aparecer alguna.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO						
		MEDIDAS	PESO	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE		
TIPO DE ENVASE	Bobina Ibercook	250x240mm	8,42 g (+-1g)	12IBC018		
EMBALAJE	Caja Ibercook boqueron temp	396x196x255mm	246g (+-4%)	11IBC131		
PALETIZACIÓN	Palet europeo	120cm x 80cm	Palet nacional	120cm x 100cm		
	Nº de bolsas/caja	10	Nº de bolsas/caja	10		
	Nº de cajas/palet	84	Nº de cajas/palet	105		
	Nº cajas por fila	12	Nº cajas por fila	15		
	Nº de filas	7	Nº de filas	7		
	Nº de bolsas/palet	840	Nº de bolsas/palet	1050		
	Nº de kgs netos/palet	420Kg	Nº de kgs netos/palet	525		
	Altura	195cm	Altura	215cm		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						
COLOR	Dorado					
SABOR	Ligeramente salado					
OLOR	Sin olores extraños					
TEXTURA	Suave y crujiente					
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS						
TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR	
CALVAS		4 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
PEGADOS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
TOTALMENTE DOBLADOS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
DOBLADOS		6 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
LOMOS SUELTOS		15 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
QUEMADOS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea	
TROZOS/ROTOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea	
BOLSAS ABIERTAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea	
BOLSAS/CAJAS SIN MARCAR		Ausencia		3 veces por turno	final de línea	
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea	
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS						
				FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR	
Cloruros	Máx. 1,6%			Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP	
Histamina	Máx. 200mg/Kg			Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP	
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	Una 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	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 26.01052/C CE y ES 26.07741/C CE					
REFERENCIAL DE CALIDAD	IFS y BRC					

## ETIQUETADO DEL ENVASE

A se consuma de preferinta inainte de sfarsitul: **09/ 2023**  
**Lot: 0117322022091202 G 15:15**

**FILE ANSOA IN PANE TEMPURA**

Conditii de depozitare: A se pastra  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . Produs congelat. A nu se recongela dupa decongelare.

INGREDIENTE: ANSOA (PESTE) (50%), pane (50%): pane [ faina de GRAU (GLUTEN), apa, sare, drojdie], apa, faina de GRAU (GLUTEN), ulei(e) vegetal(e): vezi lotul [G (floarea soarelui), N (semintele de rapita)], Albus lichid de OU, amidon, sare, concentrat de suc de lamaie si agenti de afanare: E-450i, E-500ii. Alergeni: PESTE, GLUTEN SI OUA. Poate contine urme de moluste, crustacee, soia si mustar. ZONA DE PESCUIT, ORIGINE: SPANIA, MAROC, GRECIA, CROATIA, ITALIA. Declaratie nutritionala pentru 100 g produs/ Valoarea energetica: 189,1Kcal/ 791,2KJ; Grasimi: 8,7g; din care acizi grasi saturati: 1,2g; Glucide: 14,1g; din care zaharuri: 0,2g; Proteine: 14g; Sare: 0,6g. Mod de preparare: Preparare in Tigai: Nu este necesara decongelarea produsului. Scoateti produsul din congelator si prajiti la  $180^{\circ}\text{C}$  1:30-2min. In cuptor la  $230^{\circ}\text{C}$  10-12min. Fabricat in Spania. CONGALSA S.L. Pol. ind. A Tomada, parcelas 13,14,15; 15940 A Pobra Do Caramiñal. A Coruña. Spania.

ES  
26.01052/C  
CE

A se consuma de preferinta inainte de sfarsitul: **09/ 2023**  
**Lot: 0117322022091233 G 15:08**

**FILE ANSOA IN PANE TEMPURA**

Conditii de depozitare: A se pastra  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . Produs congelat. A nu se recongela dupa decongelare.

INGREDIENTE: ANSOA (PESTE) (50%), pane (50%): pane [ faina de GRAU (GLUTEN), apa, sare, drojdie], apa, faina de GRAU (GLUTEN), ulei(e) vegetal(e): vezi lotul [G (floarea soarelui), N (semintele de rapita)], Albus lichid de OU, amidon, sare, concentrat de suc de lamaie si agenti de afanare: E-450i, E-500ii. Alergeni: PESTE, GLUTEN SI OUA. Poate contine urme de moluste, crustacee, soia si mustar. ZONA DE PESCUIT, ORIGINE: SPANIA, MAROC, GRECIA, CROATIA, ITALIA. Declaratie nutritionala pentru 100 g produs/ Valoarea energetica: 189,1Kcal/ 791,2KJ; Grasimi: 8,7g; din care acizi grasi saturati: 1,2g; Glucide: 14,1g; din care zaharuri: 0,2g; Proteine: 14g; Sare: 0,6g. Mod de preparare: Preparare in Tigai: Nu este necesara decongelarea produsului. Scoateti produsul din congelator si prajiti la  $180^{\circ}\text{C}$  1:30-2min. In cuptor la  $230^{\circ}\text{C}$  10-12min. Fabricat in Spania. CONGALSA S.L. Pol. ind. A Tomada, parcelas 13,14,15; 15940 A Pobra Do Caramiñal. A Coruña. Spania.

ES  
26.07741/C  
CE

## ETIQUETADO DE LA CAJA

**FILE ANSOA IN PANE TEMPURA 10x500 IBERCOOK**

Conditii de depozitare: A se pastra  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . Produs congelat. A nu se recongela dupa decongelare.

Consumir preferentemente antes del fin de: / Ten minste houdbaar tot einde: / Best before end: / A consommer de preference avant fin: / Mindestens haltbar bis Ende: / Consumir de preferencia antes do fim de: / Da consumarsi preferibilmente entro fine: / A se consuma de preferinta inainte de sfarsitul:

???????

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

Fabricat in Spania. CONGALSA S.L.  
Pol. ind. A Tomada, parcelas 13,14,15  
15940 A Pobra Do Caramiñal.  
A Coruña. Spania.

ES  
26.01052/C  
CE



(01)23411076011252(15)?????(10)????????????????

**FILE ANSOA IN PANE TEMPURA 10x500 IBERCOOK**

Conditii de depozitare: A se pastra  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . Produs congelat. A nu se recongela dupa decongelare.

Consumir preferentemente antes del fin de: / Ten minste houdbaar tot einde: / Best before end: / A consommer de preference avant fin: / Mindestens haltbar bis Ende: / Consumir de preferencia antes do fim de: / Da consumarsi preferibilmente entro fine: / A se consuma de preferinta inainte de sfarsitul:

???????

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

Fabricat in Spania. CONGALSA S.L.  
Pol. ind. A Tomada, parcelas 13,14,15  
15940 A Pobra Do Caramiñal.  
A Coruña. Spania.

ES  
26.07741/C  
CE



(01)20411076011252(15)?????(10)????????????????

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