



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 20/09/2022  
NOMBRE DEL PRODUCTO: BOQUERÓN EN TEMPURA  
Nº DE ARTÍCULO: 05BOQT034IBC

Nº EDICIÓN: 03/22

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 rebozados en tempura  
NUMERO DE PIEZAS POR BOLSA 20-35  
TAMAÑO DE LAS PIEZAS 80-110  
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 CCCCCAAAAMMDDLL, 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 <=18°C  
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

### MODO DE UTILIZACIÓN

No es necesario descongelar. FREIDORA / SARTÉN: Calentar el aceite a 180°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°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°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

TIPO DE ENVASE	Bobina Ibercook	250x240mm	8,42 g (+-1g)	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE	
				PESO	ENVASE
EMBALAJE	Caja Ibercook boqueron temp	396x196x255mm	246g (+-4%)	11IBC131	
PALETIZACIÓN	Palet europeo Nº de bolsas/caja Nº de cajas/palet Nº cajas por fila Nº de filas Nº de bolsas/palet Nº de kgs netos/palet Altura	120cm x 80cm 10 84 12 7 840 420Kg 195cm	Palet nacional Nº de bolsas/caja Nº de cajas/palet Nº cajas por fila Nº de filas Nº de bolsas/palet Nº de kgs netos/palet Altura	120cm x 100cm 10 105 15 7 1050 525 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	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
RECUENTO AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:						
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>4</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10	1x10 <sup>4</sup>	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
STAPHYLOCOCCUS ufc/g:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Una vez por semana
	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 ≤-18°C. Produs congelat. A nu se recongeala 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): vezzi lotul [G (floarea soarelui), N (semintele de rapsita)], Albus lichid de OU, amidon, sare, concentrat de suu de lamaie si agenti de afanare: E-450, 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. Declaratia nutriitionala pentru 100g: Energetica: 189,1Kcal/ 791,2Kj; Grasimi: 8,7g, din care acizi grasi saturati: 1,2g; Gluclide: 14,1g, din care zaharuri: 0,2g; Proteine: 14g; Sare: 0,6g. Mod de preparare: Preparare in Tigarie: Nu este necesara decongelarea produsului. Scoateti produsul din congelator si prajiti la 180°C 1:30-2min. In cuptor la 230°C 10-12min. Fabricat in Spania. CONGALSA S.L. Pol. Ind. A Tomada, parcelas 13,14,15; 15940 A Pobra Do Caraminal. A Coruna. Spania.



A se consuma de preferinta inainte de sfarsitul: 09/2023

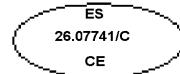
Lot: 0117322022091233 G

15:08

FILE ANSOA IN PANE TEMPURA

Conditii de depozitare: A se pastra ≤-18°C. Produs congelat. A nu se recongeala 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): vezzi lotul [G (floarea soarelui), N (semintele de rapsita)], Albus lichid de OU, amidon, sare, concentrat de suu de lamaie si agenti de afanare: E-450, 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. Declaratia nutriitionala pentru 100g: Energetica: 189,1Kcal/ 791,2Kj; Grasimi: 8,7g, din care acizi grasi saturati: 1,2g; Gluclide: 14,1g, din care zaharuri: 0,2g; Proteine: 14g; Sare: 0,6g. Mod de preparare: Preparare in Tigarie: Nu este necesara decongelarea produsului. Scoateti produsul din congelator si prajiti la 180°C 1:30-2min. In cuptor la 230°C 10-12min. Fabricat in Spania. CONGALSA S.L. Pol. Ind. A Tomada, parcelas 13,14,15; 15940 A Pobra Do Caraminal. A Coruna. Spania.



ETIQUETADO DE LA CAJA

FILE ANSOA IN PANE TEMPURA 10x500 IBERCOOK

Conditii de depozitare: A se pastra ≤-18°C. Produs congelat. A nu se recongeala dupa decongelare.

Consum preferentemente antes del fin de: / Ten minste houdbaar tot einde: / Best before end: / A consumer de préférence 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 Number: / Lote: / Lote: ?????????????????????? G

Fabricat in Spania. CONGALSA S.L.  
Pol. Ind. A Tomada, parcelas 13,14,15  
15940 A Pobra Do Caraminal.  
A Coruna. Spania.



FILE ANSOA IN PANE TEMPURA 10x500 IBERCOOK

Conditii de depozitare: A se pastra ≤-18°C. Produs congelat. A nu se recongeala dupa decongelare.

Consum preferentemente antes del fin de: / Ten minste houdbaar tot einde: / Best before end: / A consumer de préférence 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 Number: / Lote: / Lote: ?????????????????? G

Fabricat in Spania. CONGALSA S.L.  
Pol. Ind. A Tomada, parcelas 13,14,15  
15940 A Pobra Do Caraminal.  
A Coruna. Spania.



APROBACION	Cliente	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Belen Sanmartin	Jose Ramon Nunez 