



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 26/08/2022
NOMBRE DEL PRODUCTO: **MINIEMSPANADILLAS CASERAS DE ATÚN**
Nº DE ARTÍCULO: 22MIEM019LFR
Nº EDICIÓN: 01/22
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 1kg TU1: 985g TU2: 970g
FORMATO 4X1
MARCA LOW FROST
NOMBRE COMERCIAL Mini Empanadilla Casera de Atún
DESCRIPCIÓN Masa de oblea rellena de pisto (atún, tomate, cebolla, huevo y pimiento).
PESO MEDIO/pieza 12-14g
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 70 - 80
TAMAÑO DE LAS PIEZAS
Ancho: 3,6+/-0,3cm
Largo: 5+/-0,3cm
Grosor: 14+/-0,2cm
% RELLENO 45% +/-2%
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076014990
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076014998

INGREDIENTES

RELLENO (45%): Tomate, cebolla (cebolla, aceite de oliva y sal), agua, harina de TRIGO (GLUTEN), ATÚN en aceite (7%) (ATÚN, aceite de girasol, sal y vinagre de vino), aceite de girasol, HUEVO, azúcar, pimiento, pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura] y sal. OBLEA (55%): Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, manteca de cerdo, aceite de girasol, dextrosa y sal.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten, pescado y huevo.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS:

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	188,7Kcal 789KJ	8,89g	25,9g	5,07g	0,93g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZÚCARES		
		2,2g	5,9		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMMDLL HHHH CCCCC: 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 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

PREPARACIÓN: Freír sin descongelar, en sartén o freidora, con abundante aceite muy caliente (180°C), durante 2 ó 3 minutos hasta que estén doradas por igual. No introducir muchas unidades a la vez para evitar que el aceite se enfrie. Entre tanda y tanda dejar que el aceite recupere la temperatura recomendada.

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.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO						
		MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE			
TIPO DE ENVASE	BOB. LOW FROST MINI EMPANADILLA 1KG	250X340mm	12LFR003			
EMBALAJE	CAJA MINI 4 KGS 296X196X190 FRAGIL	296X196X190mm	11SIN137			
PALETIZACIÓN	Palet eur	120cm x 80cm				
	Nº de bolsas/caja	4				
	Nº de cajas/palet	160				
	Nº cajas por fila	16				
	Nº de filas	10				
	Nº de kgs netos/palet	640				
	Altura	205cm				
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						
COLOR	Característico					
SABOR	Característico					
OLOR	Sin olores extraños					
TEXTURA	Suave y crujiente					
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS						
TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR	
RUPTURAS PICO		2 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		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
MANCHAS ALREDEDOR ORIFICIOS		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	
SELLADO DESCENTRADO		4 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea	
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea	
BOLSAS DESPEGADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea	
BOLSAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea	
BOLSAS 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	
HISTAMINA (en atún utilizado)	<200 ppm			Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP	
PLOMO (en atún utilizado)	Max. 0,3 mg/kg			Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP	
MERCURIO (en atún utilizado)	Max. 1 mg/kg			Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP	
CADMIO (en atún utilizado)	Max. 0,1 mg/kg			Según plan de control de proveedores	Recepción MMPP	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS						
	OBJETIVO	LÍMITE	MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANALISIS
RECuento AEROBIOS MESÓFILOS ufc/g:	1x10 ⁵	1x10 ⁶	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	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 semana
STAPHILOCOCCUS ufc/g	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	RPFA	Interno	Cada lote
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
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

04/2022 10:10
0228852020100915

ETIQUETADO DE LA CAJA

MINI EMPANADILLAS DE ATÚN/ MINI-TON/INPASTETTES/ TUNA MINI-TURNOVERS/ CHAUSSONS DE THON/ TIEFGEKÜHLTE, MINI
TUNFISCHTASTIGTASCHEN/ SMÅ PASTETTER MED TUN/ MINI PASTËIS DE ATUM/ SMÅ PASTETTER MED TONFISK/MINI EMPANADILLAS DI TONNO 4x1 KG

Producto precocinado ultracongelado - Voorgekookt, diepgevroren product - Pre-cooked deep frozen product - Produit pré-frit surgelé - Tiefgekühltes
fertiggericht - Frossen forkokt produkt - Prodotto pré-cuizida congelada - Fryst forkokt produkt - Prodotto precotto e surgelato.
Una vez descongelado, no volver a congelar. Mantener a ≤-18°C./ Eenmaal ontdooid niet opnieuw invriezen. Bewaren bij ≤-18°C./ Do not refreeze after thawing.
Store at ≤-18°C./ Ne jamais recongeler u n produit décongelé. À conserver à ≤-18°C./ Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei mindestens ≤-18°C lagern./
Må ikke genfrysas når indholdet er tøet op. Opbevares ved ≤-18°C./ Não voltar a congelar após o descongelamento. Manter a ≤-18°C./ Nar den har tinnats ska
den inte frysas igen. Håll ≤-18°C./ Una volta scongelato, non ricongelare. Conservare a ≤-18°C.

PESO NETO/ NETTOGEWICHT/ NET WEIGHT/ POIDS NET/ NETTOGEWICHT/ NETTO VÆGT/ PESO LIQUIDO/ NETTOVÆGT/ PESO NETTO: 4 KG

Lote/ Lot/ Batch/ Lot/ Lot Nummer/ Batch/ Lote/ Batch/ Lotta:

0228852022082615

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

02 / 2024

Fabricado por/ Geproduceerd door/ Produced by/ Produit par/ Hergestellt durch/
Producerset for/ Fabricado for/ Tilbered for/ Prodotto da:
CONGALSA S.L., Polígono Industrial A Tomada, Avda. da Tomada parcelas 13-14-15.
15940 Pobra do Caramiñal. A Coruña, (ESPAÑA).



(01) 48411076014998 (15) 240200 (10) 0228852022082615

ES
26.07741/C
CE

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