



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 26/08/2022  
NOMBRE DEL PRODUCTO: MINIEMPAÑADILLAS CASERAS DE ATÚN  
Nº DE ARTÍCULO: 22MIEM019LFR

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 ENERGETICO	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 CCCCCCAAAAMMDDLL 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

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

TIPO DE ENVASE	BOB. LOW FROST MINI EMPANADILLA 1KG	MEDIDAS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
			12LFR003
EMBALAJE	CAJA MINI 4 KGS 296X196X190 FRAGIL	296X196X190mm	11SIN137
PALETIZACIÓN	Palet eur Nº de bolsas/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	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 <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	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
STAPHYLOCOCCUS ufc/g	1x10	1x10 <sup>2</sup>	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 ATÚM/ MINI TONNUPASTEIJES/ TUNA MINI TURNOVERS/ CHAUSSONS DE THON/ TIEGEKÜHLE, MINI -TUNINFUSCITICASCHEN/ SMÅ POSTLÆGER MED TUN/ MINI PÄSTÄIS DE ATUM/ SMÅ PASTJER MED TONFISK/ MINI EMPANADILLAS DI TONNO 4x1 KG

Producto precocinado y acompañado. - Voorbereid, diepvriesproduct. - Pre-cooked deep frozen product. - Produit pré-frit surgelé. - Tiegekühltes Fertiggericht. - Froidement pré-cuit et accompagné. - Produktet er både tilberedt og serveret. - Produktet er både tilberedt og serveret. Una vez descongelado, no volver a congelar. Mantener a ≤ 10°C. Conservar en frío ambiente. Descongelar a ≤ 10°C. Do not refreeze after thawing. Store at ≤ 10°C. Ne jamais recongeler si un produit décongelé. À conserver à ≤ 10°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei mindestens ≤ 10°C lagern. Må ikke genfrysnes når indholdet er tørt op. Opbevares ved ≤ 10°C. Não voltar a congelar após o descongelamento. Manter a ≤ 10°C. När den har tillsats ska den inte frysas igen. Håll ≤ 10°C. Una volta scongelato, non ricongelare. Conservare a ≤ 10°C.

PESO NETO/ NETTOGEWICHT/ NET WEIGHT/ POIDS NET/ NETOGEMEWT/ NETTO VÆGT/ PESO LIQUIDO/ NETTOVKT/ PESO NETTO:

4 KG

Lote/ Lot/ Batch/ Lot/ Lot Nummer/ Batch/ Lote/ Batch/ Lote/ Loto:

0228852022082615

Consumir preferentemente antes del fin de: Ten minste houdbaar tot: Best before end: À consumer de préférence avant fin: Mindestens haltbar bis Ende: Mindst 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:  
 Produceret for: Fabricado for: / Tillverkad för: Prodotto da:  
 CONGALSA S.L., Polígono Industrial A Tomada, Avda. da Tomada parcelas 13-14-15.  
 15940 Pobra do Caramiñal. A Coruña. (ESPAÑA).

ES  
 26.07741/C  
 CE



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

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