



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 01/02/2021 N° EDICIÓN: 01/21
NOMBRE DEL PRODUCTO: ROLLITOS DE PRIMAVERA IBERCOOK 1X4,5Kg
N° DE ARTÍCULO: 22R0PR1401BC
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 4500g
FORMATO 1X4,5Kg
MARCA IBERCOOK
NOMBRE COMERCIAL ROLLITOS DE PRIMAVERA
PESO PIEZA 50g ± 3g
UNIDADES POR CAJA 80-100
PORCENTAJE DE VEGETALES 60% ± 3%
DIMENSIONES Largo 110 +/- 5 mm; Grosor 24 +/- 2 mm; Ancho 28 +/- 4 mm
CÓDIGO DE BARRAS 98411076013095

INGREDIENTES

Repollo, agua, harina de TRIGO (GLUTEN), zanahoria, cebolla, aceite de girasol, ALMIDÓN (GLUTEN), sal, extracto de levadura, potenciador del sabor (E-635), antioxidante (E-300).

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS:

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	179,9Kcal/ 753,8kJ	5,5g	29,1g	3g	1,2g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZÚCARES		
		0,6g	0,8g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMDDLL CCCCC: CODIGO DE PRODUCTO; AAAA: AÑO DE FABRICACION; MM: MES DE FABRICACION; DD: DIA DE FABRICACION; LL: LINEA DE FABRICACION
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA MM: MES; AAAA: AÑO.
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 PREPARACIÓN

FREIDORA/SARTÉN: No es necesario descongelar. Freir en abundante aceite caliente (170°C/180°C) durante 5-6 minutos aproximadamente, hasta que estén bien dorados. Para que el acabado sea más homogéneo darles la vuelta a media fritura. SUGERENCIA: Freir en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite de fritura. HORNO: Horno precalentado a 200°C calor arriba/abajo/ventilador; pintar con aceite sus 2 caras y hornear sobre papel de horno entre 18/20 min sin dar la vuelta.

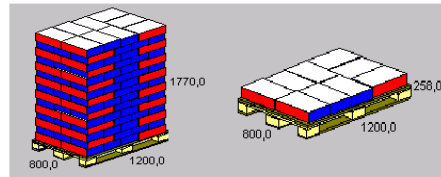
USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 2'.
Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.

PRESENTACION DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CODIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	BOLSA AZUL 73X60X70	73X60X70cm	13VARS054
	LAMINA MINIROLLITOS 300X400 MM		17LAMI009
EMBALAJE	Caja de cartón ondulado	385x250x108mm	11IBC049

PALETIZACIÓN		120cm x 80cm
Palet eur		
Nº de cajas/palet		135
Nº cajas por fila		9
Nº de filas		15
Nº de kgs netos/palet		607,5
Altura Máx		180cm



CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR	Característico
SABOR	Característico
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Crujiente por fuera, suave por dentro

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTANDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
PIEZAS ROTAS		1 pieza/kg		3 veces por turno	final de línea
ESQUINAS SIN SELLAR		1 pieza/kg		3 veces por turno	final de línea
PIEZAS CON RESTOS DE INGREDIENTES PEGADOS A LA MASA		8 piezas/kg		3 veces por turno	final de línea
CUERPOS EXTRAÑOS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
MASA MANCHADA		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
% DE CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea
CAJAS ABIERTAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS SIN MARCAR		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	METODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
RECuento AEROBIOS MESÓFILOS* ufc/g:	1x10 ⁵	1x10 ⁵	n=5 c=2	PLATE COUNT	Interno	Cada lote
ENTEROBACTERIAS (lactosa +)* ufc/g:	1x10 ³	1x10 ¹	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 ufc/g:	1x10 ⁷	1x10 ²	n=5 c=2	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	Ausencia/25g	n=5 c=0	MINI VIDAS	Interno	Cada lote
STAPHILOCOCCUS ufc/g:	1x10	1x10 ²	n=5 c=2	RPFA	Interno	Cada lote

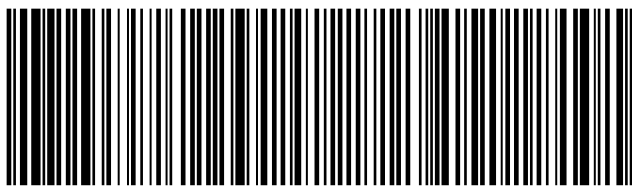
* La superación de los valores objetivos especificados en esta ficha, serán tratados por Congalsa como indicadores de higiene para la mejora de las siguientes fabricaciones, sin que en ningún caso constituya el rechazo de la comercialización del lote afectado

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.

08/2019

0175422018020646



(01)98411076013095(15)190800(10)0175422018020646

FOTOS PRODUCTO



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