



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 05/08/2020
NOMBRE DEL PRODUCTO: ARROLLADITOS DE PRIMAVERA ÁRTICO 12X340g
Nº DE ARTÍCULO: 22R0PR276ART

Nº EDICIÓN: 02/20

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 340g
FORMATO 12X340g
MARCA ÁRTICO
NOMBRE COMERCIAL ARROLLADITOS DE PRIMAVERA
PESO PIEZA 50g ± 3g
UNIDADES POR ESTUCHE 6 piezas
PORCENTAJE DE RELLENO 60% ± 3%
DIMENSIONES Largo 110 +/- 5 mm; Grosor 24 +/- 2 mm; Ancho 28 +/- 4 mm
CÓDIGO DE BARRAS ESTUCHE 8411076013542
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076013540

INGREDIENTES

Repollo, agua, harina de trigo, zanahoria, cebolla, aceite de girasol, almidón de trigo, sal, extracto de levadura, resaltador del sabor: INS621, INS635, antioxidante: INS300. SALSA: azúcar, agua, sal, jarabe de glucosa, acidulante: INS330, resaltadores de sabor: INS621, espesante: INS415, estabilizante: INS471, colorante: INS 160C.

ALÉRGENOS

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

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 50 g:	VALOR ENERGÉTICO	CARBOHIDRATOS	GRASAS TOTALES	GRASAS TRANS	SODIO
	81Kcal/ 339kJ	14g	2,0g	0,7g	391mg
		PROTEÍNAS	GRASAS SATURADAS	FIBRA ALIMENTARIA	
		1,5	0,2g	2,6g	

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAMDDLL CCCCC: CÓDIGO DE PRODUCTO; AAAA: AÑO DE FABRICACIÓN; MM: MES DE FABRICACIÓN ; DD: DÍA DE FABRICACIÓN; LL: LÍNEA DE FABRICACIÓN
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. Freír en abundante aceite a 170°C/180°C durante 5/6 minutos aproximadamente. Es importante dar vuelta a media cocción para conseguir un color uniforme. SUGERENCIA: No llenar de todo la sartén para evitar que se amontonen y que baje la temperatura del aceite. HORNO: Precalentar el horno a 180°C. Rociar una bandeja de horno con aceite en spray o, sin descongelar, pincelar los arrolladitos con un poco de aceite y colocarlos sobre la bandeja. Introducir en horno a media altura. Comunicar calor por arriba y por debajo preferiblemente con la opción ventilador. Hornear durante 8 min, dar vuelta los arrolladitos y hornear durante 8 min. más.

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.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CODIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	ESTUCHE ARROLLADITOS PRIMV CONG ARTICO 340G	217mmx118mmx30,5mm	11ART001
	ETIQUETA ESTUCHE (3)		14IBC006
	SALSA	2 Sobres por estuche	09SLAG004
EMBALAJE	CAJA 81	365mmx218mmx135mm	11SIN148
PALETIZACIÓN	Palet nacional	120cm x 100cm	18PLET003
	Unidad de venta por caja	12	
	Nº de cajas/palet	159	
	Nº cajas por fila	13	
	Nº de filas/palet	13	
	Nº de kilos/palet	689,52Kg	
	Altura Máx	190 cm	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	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
ESTUCHES DEFECTUOSOS		Ausencia		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	MÉTODO 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 ⁵	1x10 ⁴	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
E. COLI ufc/g:	1x10 ⁵	1x10 ²	n=5 c=2	COLI ID	Interno	Cada lote
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	1x10 ⁵	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 ⁵	1x10 ⁵	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.

10 / 2021

12:26

0221102020040343

ETIQUETADO CAJA

ARROLLADITOS PRIMAVERA 12x340g
ARROLLADITOS PRIMAVERA CRUDOS CON SALSA AGRIDULCE CONGELADOS. Producto crudo ultracongelado.
 Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Cocinar antes de consumir. Vida útil en freezer a -18°C:
 Hasta fecha vencimiento/ Vida útil en congelador -4°C: 1 mes/ Vida útil en heladera 4°C: 3 días.
 Establecimiento elaborador: CONGELADA, S.A. Polígono Industrial A Tonada, Avda. de Tonada parcelas 13-14-15. 15940
 Pobza de Caraninal (A Coruña) - España.
 Establecimiento N°: ES 26.07741/C CE. Importa y distribuye:
 En Uruguay: GEM S.A. Treinta y tres 1360. Montevideo - Uruguay. I.M.S.S.A N°23557/77. En Argentina: Congelados
 Artico S.A. Guanahani 3449 (B7603CLC) Mar de Plata, Buenos Aires, Argentina. www.congeladosartico.com
 INGREDIENTES: Repollo, agua, harina de trigo, semahoria, cebolla, aceite de girasol, almidón de trigo, sal,
 extracto de levadura, resaltador de sabor: E9521, E9655, antioxidante: E2302. Salas: azúcar, agua, sal, jarabe
 de glucosa, acidulante: E9300, resaltadores de sabor: E9621, espesante: E5415, estabilizante: E5471,
 colorante: E160C.

ES
 26.07741/C
 CE

FECHA DE ELABORADO: ??????????
 FECHA DE VENCIMIENTO: ??????????
 LOTE No.: 022110???????????



INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
PORCIÓN 50g (1 unidad con salsa)		
	Cantidad por porción	%VDI(*)
Valor energético	81 Kcal/339 kJ	4
Carbohidratos	14g	3
Proteínas	1,5g	3
Grasas totales	2,0g	3
Grasas saturadas	0,2g	1
Grasas trans	0,0g	-
Fibra alimentaria	2,6g	10
Sodio	391mg	16

(*) Valores Diarios con base a una dieta de 2.000kcal u 8400kJ.
 Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

APROBACION	Proveedor	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Belén Sanmartín 	Irene Alcalde