

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA: 01/09/2017
NOMBRE DEL PRODUCTO: CHURRO LAZO
Nº DE ARTÍCULO: 02CHUL0191BC

Nº EDICIÓN: 04/17

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	1000g	TU1: 985g	TU2: 970g
FORMATO	4X1		
MARCA	IBERCOOK		
NOMBRE COMERCIAL	Churro Lazo		
LARGO	8-11cm		
ANCHO	1,2-1,6cm		
PIEZAS/Kg	30-40		
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA	8411076010275		
CÓDIGO DE BARRAS CAJA	48411076010280		

INGREDIENTES

Agua, harina de trigo y sal.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Gluten.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: leche, soja, huevo, frutos con cáscara y cacahuets.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	136,8Kcal/ 580,4kJ	0,64g	29g	3,7g	1,03g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		0,10g	0,44g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE *DSSAA XXXXXX L* *D:* Día de producción; *SS:* Semana producción; *AA:* Últimas dos cifras del año en curso; *XXXXXX:* código producto L: Línea producción (L1 o L2)

IDENTIFICACIÓN DE LA FCP *MM/AAAA* *MM:* Mes; *AAAA:* Año.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 610 días desde la fecha de elaboración. (20 meses)

MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a -18°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

MODO DE UTILIZACIÓN

FREIDORA:/SARTÉN: Sin descongelar, freir en aceite muy caliente (180°C- 200°C) durante 3-4 minutos hasta que estén dorados.

USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 75°C durante 20".
Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

TIPO DE ENVASE Bobina Ibercook

MEDIDAS

EMBALAJE Caja de cartón

MEDIDAS 365x225x187mm

PALETIZACIÓN	Palet eur	120cm x 80cm
	Nº de bolsas/caja	4
	Nº de cajas/palet	121
	Nº cajas por fila	11
	Nº de filas	11
	Nº de kgs netos/palet	484
	Altura máx.	215cm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR	Amarillo pálido
SABOR	Ligeramente salado.
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Suave.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
ROTOS		1 pieza/Kg		cada hora	final de línea
ABIERTOS		1 pieza/Kg		cada hora	final de línea
PEGADOS		1 pieza/Kg		cada hora	final de línea
% DE CALIDAD			90%	cada hora	final de línea
BOLSAS ABIERTAS	Ausencia			cada hora	final de línea
BOLSAS MAL FORMADAS	Ausencia			cada hora	final de línea
BOLSAS SIN IMPRESIÓN	Ausencia			cada hora	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS	Ausencia			cada hora	final de línea
CAJAS SIN IMPRESIÓN	Ausencia			cada hora	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	LÍMITE	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
RECuento AEROBIOS MESÓFILOS ufc/g:	1x10 ⁶ ufc/gr	PLATE COUNT	Externo	Trimestralmente
E. COLI ufc/g:	1x10 ² ufc/gr	COLI ID	Externo	Trimestralmente
SALMONELLA spp:	Ausencia/25g	COLI ID	Externo	Trimestralmente
STAPHILOCOCCUS ufc/g:	1x10 ² ufc/gr	MINI VIDAS	Externo	Trimestralmente
LISTERIA MONOCYTOGENES ufc/g:	Ausencia /25gr	RPFA	Externo	Trimestralmente
COLIFORMES	1X10 ⁴ ufc/gr	MINI VIDAS	Externo	Trimestralmente

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.

ETIQUETADO ENVASE

01/2019
052117010019L1 14:56

ETIQUETADO CAJA

Consumir preferentemente antes del fin de: / Ten minste houdbaar tot: / Best before: / À consommer de préférence avant fin: / Mindestens haltbar bis Ende: / Mindst holdbar til: Parasta ennen: / Hållbarhet: / Da consumarsi preferibilmente entro fine di: / A se consuma de preferinta înainte de: / Consumir de preferência antes do fim de:

01/2019



Lote: / Lot: / Batch: / Lot: / Lot Nummer: / Batch: / Erä: / Batch: / Lotto: / Lot: / Lote:

012217010019L1 07:19

PRODUCTO FINAL



APROBACION	Cliente	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Belén Sanmartín 	Julio Simarro 