



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 01/04/2022 N° EDICION: 01/22
 NOMBRE DEL PRODUCTO: **ARITOS REBOZADOS**
 N° DE ARTÍCULO: 29SP40430SN
 DESCRIPCIÓN: PREFORMADO DE ANILLA QUE SE REBOZA POSTERIORMENTE
 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 500g TU1: 485g TU2: 470g
 FORMATO **12x500**
 MARCA **OSAN**
 NOMBRE COMERCIAL ARITOS REBOZADOS
 ESPECIE DOSIDICUS GIGAS
 DIÁMETRO DE LA ANILLA (Interior sin rebozado) 3-6cm
 PESO ANILLA SIN REBOZADO 7,5-8g
 % REBOZADO 60% +/-2%
 PIEZAS/BOLSA 23-29
 CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076016123
 CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076016121



INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES POTÓN (MOLUSCO), pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], harina de TRIGO (GLUTEN), ALMIDÓN (GLUTEN), agua, aceite de girasol, azúcar, sal, gasificantes (E-450i, E-500ii), espesantes (E-407, E-417), clara de HUEVO en polvo, jarabe de glucosa, dextrosa, zumo de limón concentrado, estabilizante (E-452), corrector de la acidez (E-330) y colorante (E-101). 60% de rebozado

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: **MOLUCOS, GLUTEN Y HUEVO**
 CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: **PESCADO, LECHE Y CRUSTÁCEOS**

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

Valores medios por 100 g:

Valor energético	Hidratos de carbono	Grasas	Proteínas	sal
938,3kJ/ 226,2Kcal	34,1g	7,4g	6g	1,8g
	de los cuáles azúcares	de las cuáles saturadas		
	1,2g	0,9g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMDDLL, donde : CCCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día , LL =Linea
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 549 días desde la fecha de elaboración.

MODO DE CONSERVACIÓN

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

MODO DE UTILIZACIÓN

MODO DE PREPARACIÓN: Freidora/ Sartén: No descongelar. Freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 1-2 minutos aproximadamente, hasta que estén bien doradas. Horno: No descongelar. Precalentar el horno a 210°C durante 10 minutos. Usar opción ventilador suministrando calor por arriba y por abajo. Añadir el producto sin descongelar sobre una placa de horno forrada con papel de hornear. Cocinar durante 11-12 minutos a 210°C. Retirar del horno y consumir caliente.

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

TIPO DE ENVASE	BOBINA IBERCOOK GENÉRICA	DIMENSIONES	PESO	CÓDIGO
		250X260/270 mm	10+/-2gr	12IBC002
EMBALAJE	Caja de cartón marrón		aprox 306g	11SIN113
	MEDIDAS	600 x 200 x 216 mm		
PALETIZACIÓN	Palet nacional	100cm x 120cm		
	Nº de cajas/palet	90		
	Nº cajas por fila	10		
	Nº de filas	9		
	Nº de bolsas/palet	1.080		
	Nº de kgs/palet	540		
	Altura	210cm		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color DORADO
 Sabor A MAR
 Olor CARACTERÍSTICO
 Textura CRUJIENTE POR FUERA Y TIERNO POR DENTRO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	TOLERANCIA	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
TIRA		2%		3 veces por turno	Final de línea
CERRADOS		1 pieza/Kg		3 veces por turno	Final de línea
CALVAS		4 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
PEGADOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
OCHOS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
APLASTADOS (SEMI CERRADOS)		4 piezas/Kg		3 veces por turno	Final de línea
QUEMADOS		Ausencia		3 veces por turno	Final de línea
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	Final de línea
BOLSAS MAL SELLADAS	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea
BOLSAS ABIERTAS	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea
BOLSAS Y CAJAS SIN MARCAR	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea
CAJAS MAL FORMADAS	AUSENCIA			3 veces por turno	Final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS				
TEST	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
CADMIO (en materia prima)	<1,0 ppm.	Absorción Atómica	Externo	según plan de control de proveedores

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS						
	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	METODO DE ANÁLISIS	LAB (I/E)	FRECUENCIA ANÁLISIS
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 ufc/g:	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 turno
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.

ETIQUETADO DEL ENVASE

ARITOS REBOZADOS

Producto crudo ultracongelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Vida útil en freezer a -18°C: 2 años/ Vida útil en congelador de heladera -4°C a 0°C: 3 meses/ Vida útil en heladera 4-7°C: 2 días

FECHA DE ELABORADO: 04/04/2022

LOTE NO.: 0247602022040435

FECHA DE VENCIMIENTO: 10 / 2023

PESO NETO: 500 g e



INGREDIENTES: POTÓN (MOLUSCO), pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], harina de TRIGO (GLUTEN), ALMIDÓN (GLUTEN), agua, aceite de girasol, azúcar, sal, gasificantes (E-450i, E-500ii), espesantes (E-407, E-417), clara de HUEVO en polvo, jarabe de glucosa, dextrosa, zumo de limón concentrado, estabilizante (E-452), corrector de la acidez (E-330) y colorante (E-101). 60% de rebozado. Puede contener trazas de pescado, crustáceos y leche. MODO DE PREPARACIÓN: Freidora/ Sartén: No descongelar. Freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 1-2 minutos aproximadamente, hasta que estén bien doradas. Horno: No descongelar. Precalentar el horno a 210°C durante 10 minutos. Usar opción ventilador suministrando calor por arriba y por abajo. Añadir el producto sin descongelar sobre una placa de horno forrada con papel de hornear. Cocinar durante 11-12 minutos a 210°C. Retirar del horno y consumir caliente. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g: Valor energético 938,3kJ/ 226,2Kcal/ Grasas 7,4g/ de las cuales saturadas 0,9g/ Hidratos de carbono 34,1g/ de los cuales azúcares 1,2g/ Proteínas 6g/ Sal 1,8g.

Fabricado en España por CONGALSA, S.L. Polígono Industrial A Tomada, Avda. da Tomada parcelas 13-14-15. 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña). Importa y Distribuye: OSAN S.A.TREINTA Y TRES N°: 1342, MONTEVIDEO- URUGUAY. REGISTRO SANITARIO N° 000021 I.M.S.R.A. N° 23957/74. Inspeccionado por DINARA. REG/IMP: 1118



ETIQUETADO DE LA CAJA

ARITOS REBOZADOS 12x500g

Producto crudo ultracongelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Vida útil en freezer a -18°C: 2 años/ Vida útil en congelador de heladera -4°C a 0°C: 3 meses/ Vida útil en heladera 4-7°C: 2 días

FECHA DE VENCIMIENTO:

10 / 2023

LOTE NO.:

0247602022040135

Fabricado en España por CONGALSA, S.L. Polígono Industrial A Tomada, Avda. da Tomada parcelas 13-14-15. 15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña). Importa y Distribuye: OSAN S.A.TREINTA Y TRES N°: 1342, MONTEVIDEO- URUGUAY. REGISTRO SANITARIO N° 000021 I.M.S.R.A. N° 23957/74. Inspeccionado por DINARA. REG/IMP: 1118



APROBACION	CLIENTE	Dpto. Calidad	
Nombre Fecha y firma		Belen Sanmartin	Irene Alcalde