



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 22/04/2024
NOMBRE DEL PRODUCTO: FILETE DE BACALADILLA REBOZADO
Nº DE ARTÍCULO: 05FTBR0231BC

Nº EDICIÓN: 01/24

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 6X1Kg
MARCA IBERCOOK
NOMBRE COMERCIAL Filete de bacaladilla rebozada
DESCRIPCIÓN: Filete de bacaladilla rebozada
NÚMERO DE PIEZAS POR BOLSA 12-67
ESPECIE Micromesistius poutassou
EMPANADO 40% Tolerancia +/-3%
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076016826
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 68411076016828

INGREDIENTES

INGREDIENTES: BACALADILLA (PESCADO) (BACALADILLA, agua y sal) 60%; rebozado 40%: Agua, aceite de girasol, pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVO líquido pasteurizado, espesantes (E-1420, E-417), gasificantes (E-450, E-500), sal, zumo de limón concentrado y corrector de la acidez (E-330).

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: Pescado y gluten.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: Crustáceos, moluscos, leche, soja y mostaza.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	701kJ/ 168Kcal	7,4g	13g	12g	1,6g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		1,1g	2,3g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE CCCCCCAAAAMDDLL, donde : CCCCC= código de producto, AAAA=año, MM=mes, DD= día , LL =Linea

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 UTILIZACIÓN

Freidora/Sartén: Calentar el aceite a 170°C. Añadir las piezas sin descongelar y freír durante 3-4 minutos. Darle la vuelta a mitad de la fritura, para un acabado más uniforme.
Horno: Precalentar el horno a 210°C. Colocar los filetes, sin descongelar, en una bandeja de horno y colocarla a media altura con calor por arriba y por abajo con el ventilador encendido durante 9-11 min. Darles la vuelta a mitad de la cocción para un cocinado más uniforme. Freidora de aire: Introducir los filetes sin descongelar en el recipiente. Colocar las unidades separadas entre sí para que se cocinen uniformemente. Cocinar a 180° durante 7-

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. Con los niños de corta edad, el consumo debe ser controlado por un adulto, por el riesgo de aparición de alguna espina. A pesar de que el producto es sin espinas, ocasionalmente puede aparecer alguna.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	PESO	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	BOB. GENERICA IBERCOOK	250x330mm	12,15 g aprox.	12IBC119
EMBALAJE	CAJA 14 IBERCOOK GENERICA	400X265X175 mm		111BC076
PALETIZACIÓN	Palet europeo Nº de bolsas/caja Nº de cajas/palet Nº cajas por fila Nº de filas Nº de kgs netos/palet Altura	120cm x 80cm 6 99 9 11 594 210cm		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Dorado
SABOR	Ligeramente salado
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTÁNDAR	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
DOBLADOS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
LOMOS SUELTOS		4 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
LOMOS UNIDOS		4 piezas/ Kg		3 veces por turno	final de línea
DOBLES		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
RESTOS ESPINA CENTRAL/ ESPINA CUELLO:		1 pieza/kg (de los 2 defectos)		3 veces por turno	final de línea
RESTOS DE COLA/ALETA PECTORAL/ ALETAS VENTRALES:		2 piezas/kg (de los 3 defectos)		3 veces por turno	final de línea
% de CALIDAD			90%	3 veces por turno	final de línea
BOLSAS ABIERTAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS/CAJAS SIN MARCAR		Ausencia		3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS		Ausencia		3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Según plan analítico de materia prima y producto final.

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	Una vez por semana
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.

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE	CONGALSA S.L.
DIRECCIÓN	Pol. Ind. A Tomada Parcelas 13,14 y 15. A Pobra do Caramiñal 15940. A Coruña.
PAÍS	España
REGISTRO SANITARIO	ES 26.07741/C CE
REFERENCIAL DE CALIDAD	IFS y BRC

ETIQUETADO DEL ENVASE

FILETE BACALADILLA REBOZADA/ FILETE DE VERDINHO POLME IBERCOOK

Producto precocinado ultracongelado. Una vez descongelado, no volver a congelar. Mantener a -18°C . / Produto precocinado ultracongelado. Depois de descongelado, não volte a congelar o produto. Manter a -18°C .

INGREDIENTES: BACALADILLA (PRECOCINADO) BACALADILLA, agua y sal 80%, rebosado 40%. Agua, aceite de girasol, pan rallado (trigo duro) TRIGO (DURUM), agua sal, levadura), harina de TRIGO (DURUM), huevo líquido pasteurizado, espesante (E-402, E-417), gelificante (E-402, E-400), sal, aceite de girasol comestible y conservador de la acidez (E-202). Puede contener trazas de CRUSTACEOS, ALMENDRAS, LECHE, SOJA, GLUTEN Y CACAO.

INGREDIENTES: VERDINHO (PRECO) VERDINHO, agua y sal 80%, polvos 40%. Agua, Mela de girasol, pan rallado (trigo duro) TRIGO (DURUM), agua sal, levadura, harina de TRIGO (DURUM), DVO líquido pasteurizado, espesante (E-402, E-417), levadura (E-402, E-400), sal, aceite de girasol comestible y conservador de la acidez (E-202). Puede contener trazas de CRUSTACEOS, ALMENDRAS, LECHE, SOJA Y CACAO.

LEITE, SOJA e CACAO: FREIDORASARTEN. Calentar el aceite a 170°C . Añadir las piezas sin descongelar a 180°C durante 2-3 minutos. Dejar la vuelta a mitad de la fritura, para un cocinado más uniforme. **FRITO:** Pre-cocinar el horno a 210°C . Colocar las filetes, sin descongelar, en una bandeja de horno y cocinarla a media altura con calor por arriba y por abajo en la ventilada horizontal durante 9-11 min. Dejar la vuelta a mitad de la cocción para un cocinado más uniforme. **FREIDORA DE AIRE:** Introducir las filetes sin descongelar en el recipiente. Colocar la unidades separada una al lado de la otra para que se cocinen uniformemente. Cocinar a 180°C durante 7-8 minutos.

FRITURAS: 2-3 minutos. Verter a 180°C la fritura para obtener un cocinado más homogéneo. **FRITO:** Pre-cocinar a 210°C . Colocar en filetes, sin descongelar, num tabuleiro a 180°C de forno em uma bandeja com a ventoinha ligada durante 9-11 min. Deixar a volta a metade para um cozimento mais uniforme. **FREIDADOR DE AR:** Colocar as filetes não congeladas na frigideira. Cozinhar as unidades separadas para que cozinhem uniformemente. Cozinhar a 180°C durante 7-8 minutos.

VALORES NUTRICIONALES: por 100g. Valor energético 701kJ/168kcal. Grasas Lípidos: 7.4g de las cuales saturadas 4.9g, que equivale a 9.8g. Proteínas 12g. Sal 1.6g. Fabricado por Produção por: CONGALSA, S.L. Polígono Industrial A Tomada, Avda. da Tomada parcelas 13-14-15, 15340 Pobra do Caramiñal, A Coruña, (ESPAÑA/ ESPANHOLA)

Lote: 0264622024041935
Consumir preferentemente antes del fin de: 10 / 2025
Consumir de preferéncia antes do fim de:

Peso neto/ Peso líquido: **1000 g e**



ETIQUETADO DE LA CAJA

FILETE BACALADILLA REBOZADA/ FILETE DE VERDINHO POLME IBERCOOK 6x1 KG

Peso neto/ Peso líquido:

6 KG

Producto precocinado ultracongelado. Una vez descongelado, no volver a congelar. Mantener a -18°C . / Produto precocinado ultracongelado. Depois de descongelado, não volte a congelar o produto. Manter a -18°C .

Lote:

0264622024041935

Consumir preferentemente antes del fin de:

04 / 2025

Fabricado por/ Produzido por: CONGALSA, S.L. Polígono Industrial A Tomada, Avda. da Tomada parcelas 13-14-15, 15340 Pobra do Caramiñal, A Coruña, (ESPAÑA/ ESPANHOLA)



ES
26.07741/C
CE



APROBACION	Ciente	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Mónica Cascallar	Jose Ramón Núñez