



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA: 11/03/2025
NOMBRE DEL PRODUCTO: ANILLAS A LA ANDALUZA
Nº DE ARTÍCULO: 04AAND0191BC

Nº EDICIÓN: 01/25

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 4X1kg
MARCA IBERCOOK
DESCRIPCIÓN Anilla de pota enharinada
Ancho de corte sin rebozar: 14mm para Illex argentinus y Todarodes pacificus
Diámetro: Anilla sin rebozar: 1-9 cm (interior)
% ENHARINADO: 24% Tolerancia +/-2%
CÓDIGO DE BARRAS BOLSA 8411076017168
CÓDIGO DE BARRAS CAJA 48411076017166

INGREDIENTES

POTA (MOLUSCO) (76%) [POTA, agua, estabilizantes (E-451, E-640), sal, correctores de la acidez (E-331, E-330, E-500)], enharinado (24%): harina de TRIGO (GLUTEN), pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], aceite de girasol, clara de HUEVO en polvo.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES: MOLUSCOS, GLUTEN y HUEVO.
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS: CRUSTÁCEOS, PESCADO, LECHE, SOJA Y MOSTAZA.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	VALOR ENERGÉTICO	GRASAS	HIDRATOS DE CARBONO	PROTEÍNAS	SAL
	460 kJ 110 Kcal	5,4g	4,2g	11g	1,7g
		DE LAS CUALES SATURADAS	DE LOS CUALES AZUCARES		
		0,8g	0,5g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE L-CCCCCAAMMDDL HHHH L-: Lote; CCCCC: Código Producto; AA: Año fabricación; MM: Mes fabricación; DD: Día fabricación;
IDENTIFICACIÓN DE LA FCP MM/AAAA LL: Línea de trabajo; HHHH: Hora fabricación.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE MM/AAAA MM: Mes; AAAA: Año.
549 días desde la fecha de elaboración. (18 meses)

MODO DE CONSERVACIÓN

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Mantener a $\leq -18^{\circ}\text{C}$
CONDICIONES DE TRANSPORTE Las del producto ultracongelado

MODO DE UTILIZACIÓN

FREIDORA: No es necesario descongelar. .Freidora: Freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 1:30-2minutos. hasta que estén doradas.
HORNO: Precalentar el horno a 230°C. Coloque el producto en una bandeja con papel de hornear. Meter en el horno durante 7-9 minutos con calor por arriba y por abajo y con el ventilador encendido. Cocinar a 230°C. Dar la vuelta al producto aproximadamente a mitad del tiempo de cocción.

USO ESPERADO

Cocinado previo a su consumo. El cocinado conseguirá un mínimo de 70°C durante 2'. Destinado a todo tipo de consumidores excepto lactantes y alérgicos a alguno de sus ingredientes.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	PESOS	CÓDIGO INTERNO DEL ENVASE
TIPO DE ENVASE	BOB IBERCOOK GENERICA F250 LDPE	250 x 380mm	14 aprox.	12IBC119
EMBALAJE	Caja 14 Ibercook Genérica	400X265X175mm	227g	11IBC076
PALETIZACIÓN	Palet europeo	120cm x 80cm		
	Nº de bolsa/caja	4		
	Nº de cajas/palet	99		
	Nº cajas por fila	9		
	Nº de filas	11		
	Nº de kgs netos/palet	396		
	Altura	210cm		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Dorado
SABOR	A mar
OLOR	Sin olores extraños
TEXTURA	Suave y crujiente

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	MÁXIMO	MÍNIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
TIRAS	4% en peso		3 veces por turno	final de línea
OCHOS	3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
CERRADOS	2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
CALVAS	1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
PEGADOS	3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
% de CALIDAD		90%	3 veces por turno	final de línea
BOLSAS DESPEGADAS	Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS MAL FORMADAS	Ausencia		3 veces por turno	final de línea
BOLSAS 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 en 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

ANILLA A LA ANDALUZA IBERCOOK

Producto precocinado ultracongelado. Una vez descongelado, no volver a congelar. Mantener a $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

INGREDIENTES: POTA (MOLUSCO) (76%) [POTA, agua, estabilizantes (E-451, E-440), sal, correctores de la acidez (E-331, E-330, E-500)], empanizado (24%): harina de TRIGO (GLUTEN), pan rallado [harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura], aceite de girasol, clara de HUEVO en polvo. Puede contener trazas de CRUSTÁCEOS, PESCADO, LECHE, SOJA Y MOSTAZA.
MODO DE COCCINADO: No descongelar el producto. Freidora: Freír en abundante aceite caliente (180°C) durante 1:30-2 minutos, hasta que estén doradas. Horno: Precaentar el horno a 230°C. Coloque el producto en una bandeja con papel de hornear. Meter en el horno durante 7-9 minutos con calor por arriba y por abajo y con el ventilador encendido. Cocinar a 230°C. Dar la vuelta al producto aproximadamente a mitad del tiempo de cocción.
VALORES NUTRICIONALES por 100g: Valor energético 460kJ/110kcal; Grasas: 5,4g; de las cuales saturadas: 0,9g; Hidratos de carbono: 4,2g; de los cuales azúcares: 0,5g; Proteínas 11g; Sal 1,7g.

Fabricado por: CONGALSA, S.L., Polígono Industrial A Tomada, Avda. da Tomada parcelas 13-14-15. 15940 Pobra do Caramiñal, A Coruña, (ESPAÑA)

Consumir preferentemente antes del fin de: 09 / 2026

Lote: 0267452029031035



Peso neto:

1000 g e



ETIQUETADO DE LA CAJA

ANILLA A LA ANDALUZA IBERCOOK 4x1 KG

Producto precocinado ultracongelado. Una vez descongelado, no volver a congelar.
Mantener a $\leq -18^{\circ}\text{C}$.



Peso neto: 4 KG

Lote: 0267452025031035

Consumir preferentemente antes del fin de: 09 / 2026



APROBACION	Cliente	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre Fecha y firma		Mónica Cascallar 	David Campelo 