FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA:	**09/03/2023**	**Nº EDICION:**	01/23
NOMBRE DEL PRODUCTO:	**EMPANADILLA CASERA**		
Nº DE ARTÍCULO:	**22EMPA017IBC**		

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**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

PESO NETO	1Kg	**TU1: 985g**	**TU2: 970g**
FORMATO	**3X1**		
MARCA	**IBERCOOK**		
NOMBRE COMERCIAL	EMPANADILLA CASERA		
PESO MEDIO/pieza	30-32g		
NUMERO DE PIEZAS POR BOLSA	28-34		
TAMAÑO DE LAS PIEZAS			
ANCHO:	4,5cm		
LARGO:	8,2cm +/-0,3 cm		
GROSOR:	1,5-2cm		
% RELLENO	50%	Tolerancia +/-2%	
CODIGO DE BARRAS BOLSA	8411076010367		
CODIGO DE BARRAS CAJA	38411076010368		



INGREDIENTES

LISTA DE INGREDIENTES

Relleno (50%): Tomate, ATUN en aceite (PESCADO) (9%*) (ATUN, aceite de girasol, sal), HUEVO, agua, cebolla (cebolla, aceite de oliva, sal), aceite de girasol, harina de TRIGO (GLUTEN), azúcar, pimiento, pan rallado (harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura), sal, vinagre de vino, espesante (E-461), pimentón dulce y laurel molido. Oblea (50%): Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, manteca de cerdo, aceite de girasol, dextrosa y sal.
*9% de atún respecto a la empanadilla y un 18% en el relleno.

ALÉRGENOS

CONTIENE COMO INGREDIENTES:	Pescado, gluten y huevo
CONTIENE O PUEDE CONTENER COMO TRAZAS:	Soja y mostaza.

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

VALORES MEDIOS POR 100 g:	**VALOR ENERGÉTICO**	**GRASAS**	**HIDRATOS DE CARBONO**	**PROTEÍNAS**	**SAL**
	1070,12 kJ 255,4 Kcal	13,5g	27,95g	5,63g	0,64g
		DE LAS CUALES SATURADAS	**DE LOS CUALES AZÚCARES**		
		2,95g	1,31g		

LOTE/VIDA ÚTIL

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	*CCCCCCAAAAMMDDLL HHHH*	: *CCCCCC: Código de producto AAAA:* Año fabricación; *MM:* Mes fabricación*; DD:* Día fabricación; *HHHH: Hora fabricación; LL:* Línea de trabajo.
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 ≤-18ºC
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Las del producto ultracongelado

MODO DE UTILIZACIÓN

PREPARACIÓN: FREIDORA O SARTÉN: Freír en aceite caliente (180ºC) de 3 a 4 minutos hasta que estén doradas. Sugerencia: No es necesario descongelar, pero si desea obtener unas empanadillas con acabado hojaldrado, déjelas descongelar aproximadamente 15 minutos y luego cocínelas como de costumbre.

USO ESPERADO

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

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

		MEDIDAS	CODIGO INTERNO
TIPO DE ENVASE	Bobina transparente		12SIN016
	Estuche Ibercook		11IBC157
EMBALAJE	Caja de cartón ondulado	295mm X 194mm X 238mm	11IBC005

PALETIZACIÓN	Palet eur	80X120cm
	Nº de bolsas/caja	3
	Nº de cajas/palet	128
	Nº cajas por fila	16
	Nº de filas	8
	Nº de bolsas/palet	384
	Nº de kgs netos/palet	384
	Altura	210cm

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	blanco característico
Sabor	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Textura	hojaldrado por fuera, cremoso el relleno

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

TEST	ESTANDAR	MAXIMO	MINIMO	FRECUENCIA ANÁLISIS	LUGAR
RUPTURAS PICO		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
RUPTURAS SOLAPA		1 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
IRREGULARES		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
PISTO DESCENTRADO		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
MANCHAS ALREDEDOR ORIFICIOS		3 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
MANCHADAS		2 piezas/Kg		3 veces por turno	final de línea
SIN ORIFICIO	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
SIN PISTO	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
MAL SELLADAS	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
SELLADO DESCENTRADO		4 piezas/Kg		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 SIN MARCAR	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
CAJAS MAL FORMADAS	Ausencia			3 veces por turno	final de línea
CUERPOS EXTRAÑOS	Ausencia			3 veces por turno	final de línea

CARACTERÍSTICAS QUIMICAS

Según plan analítico de materias primas y producto terminado.

CARACTERÍSTICAS MICROBILÓGICAS

	OBJETIVO (m)	MÁXIMO (M)	MUESTRA	MÉTODO 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 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.
PAIS	España
REGISTRO SANITARIO	ES 26.07741/C CE
REFERENCIAL DE CALIDAD	IFS y BRC

ETIQUETADO DEL ENVASE

09/2022

0109782021030815

10:02

ETIQUETADO DE LA CAJA

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE/ TEN MINSTE HOUDBAAR TOT:/BEST BEFORE:/ À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT FIN:/MINDESTENS HALTBAR BIS ENDE:/ BEDST FØR:/ CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DO FIM DE:/HÅLLBARHET:/ DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE DI:

09 / 2022

LOTE:/LOT:/ BATCH:/ LOT:/ LOT NUMMER:/ BATCH:/ LOTE:/ BATCH:/LOTTO:

0109782021030815

(01)38411076010368(15)220900(10)0109782021030815

APROBACION	Cliente	Dpto. Calidad	Dpto. Comercial
Nombre		Belén Sanmartín	José Ramón Núñez
Fecha y firma			