




FICHA TÉCNICA
Croqueta de Pollo
(elaborada estilo casero)



Denominación Comercial:	CROQUETA DE POLLO (elaborada estilo casero)				
Descripción:	 <p>Producto realizado al estilo casero, constituido por una bechamel blanca y cremosa sobre la base de pollo, recubierto por una capa de pan muy crujiente y congelado posteriormente, envasándose siguiendo unas estrictas condiciones higiénicas. Peso medio unidad/kg: 33 - 35 g.</p>				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Códigos EAN:	Código Producto: 703001		Caja 6 kg.: 18427318703017		
	Código Producto: 753001		Caja 4 Kg: 18427318753012		
Presentación / Formato:	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
	1.000 g.		6 kg. (6 bolsas x 1.000 g.)		
	400 g.		4 kg. (10 bolsas x 400 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	13	117	702	2,10 mt.
	9	13	117	468	2,00 mt.
MARCA COMERCIAL:	EUROFRITS				
Identificación Fabricante:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquérar 09001 Burgos. España.				
Nº R.S.I.	26.00030/BU				
Centro de Fabricación y Envasado:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquérar 09001 Burgos. España. 26.00030/BU				
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	Agua, carne de pollo separada mecánicamente (15%), harina de trigo , almidón (contiene trigo), cebolla, suero lácteo , margarina (grasa de palma y aceite de girasol, agua, sal, emulgente E471, acidulante E330, aromas), proteína texturizada de soja , sal, aromas, aromas de humo, fibra de trigo , espesante E412, colorante E150d, potenciador del sabor E635, antioxidante E392, especias.				
OMG:	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				
Alérgenos:	Este producto contiene los siguientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: Soja, gluten y derivados lácteos. <i>*El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.</i>				

FT-PT-56	Rev.19: 17/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A.- - <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: .947-298413 - FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294



FICHA TÉCNICA
Croqueta de Pollo
(elaborada estilo casero)



Grupo consumidor destinatario:	Toda la población en general, incluidos niños y ancianos. Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a algunos ingredientes, independientemente de la edad del consumidor, y que se declaran como alergénicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.				
Características del Producto Terminado					
Características Físico-Químicas:	Valor nutritivo (por 100 g.)				
	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Trans	Colesterol
	657 kJ - 156 kcal	5.8 g	2,1 g	0 g	12 mg
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
	21 g	4.4 g	0.9 g	4,6 g	1 g
Características Organolépticas:	Color: Olor: Sabor: Textura:	Dorado Característico Característico Crujiente por fuera, suave por dentro.			
Características Microbiológicas: (Legislación aplicada: Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios)	Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/25 g	
Modo de Empleo:	FREIDORA				
	. Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase y freír a 190°C durante 4 minutos hasta que estén doradas y crujientes. . Sacar el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 1 minuto antes de servir.				
Condiciones de Conservación:	Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
	*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°)		
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				
Identificación del Lote:	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u>				
Fecha consumo preferente:	<ul style="list-style-type: none"> • Caja: Año – Día Natural – Hora (AA DDD HH:HH) • Bolsa: Año – Día Natural- Hora (AA DDD HH:HH) 				
Vida útil:	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none"> • Caja : Mes-Año (MM AAAA) • Bolsa: Mes-Año (MM AAAA) <p style="text-align: center;">La vida útil del producto es de 18 meses a -18 °C.</p>				

FT-PT-56	Rev.19: 17/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

Croqueta de Pollo

(elaborada estilo casero)



Descripción Etapas del proceso	
Enumeración de las etapas:	<ul style="list-style-type: none">- Recepción de materia prima, control del producto recepcionado.- Almacenamiento en cámara.- Cocción masa.- Introducción en línea de proceso.- Formado, empanado, congelación.- Envasado.Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.

Descripción Envasado y Embalaje		
ENVASE (Bolsa)		
	1.000 g.	400 g.
Material:	Polietileno transparente de baja densidad + polipropileno transparente	Polietileno blanco baja densidad + polipropileno transparente
Peso (vacío) :	10,3 g.	6 g.
Características físicas:	Ancho : 550 mm Distancia máculas : 275 mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior	Ancho : 450 mm Distancia máculas : 205 mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior
EMBALAJE (Caja)		
Material:	Cartón ondulado tipo B1	
Peso (vacío):	6 kg. (6 x 1000 g.) 234 g. ± 4%	4 kg. (10 x 400 g.) 227 g. +- 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 384 x 260 x 134 Medidas exteriores: 392 x 268 x 150	Medidas interiores : 380 x 250 x 125 Medidas exteriores: 388 x 258 x 141

Sistemas de Control de Calidad	
Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 9001
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC- IFS
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos - Sensoriales - Microbiológicos

FT-PT-56	Rev.19: 17/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A.- - <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: .947-298413 - FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294



FICHA TÉCNICA
Croqueta de Pollo
(elaborada estilo casero)



LEGISLACIÓN APLICABLE	
Reglamento (CE) nº 2073/2005	De la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 1801/2008	De 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Reglamento (CE) nº: 852/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 853/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Real Decreto 640/2006	De 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 3484/2000	De 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (excepto anexo)
Reglamento CE nº 1881/2006	De 19 diciembre 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011	De 25 octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 1129/2011	De 11 noviembre 2011 sobre la lista positiva de aditivos alimentarios.

FT-PT-56	Rev.19: 17/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A.- - <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: .947-298413 - FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294