

Denominación Comercial:	CROQUETA DE BACALAO (elaborado estilo casero)				
Descripción 	Producto realizado al estilo casero, constituido por una bechamel blanca y cremosa sobre la base de bacalao, recubierto por una capa de pan muy crujiente y congelado posteriormente, envasándose siguiendo unas estrictas condiciones higiénicas. Peso medio unidad/kg: 33 ± 3 g.				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Códigos EAN:	Bolsa 1 kg.: 8427318705014 Caja 6 kg.: 8427318770159		Bolsa 400 g: 8427318755019 Caja 4 kg: 18427318755016		
Presentación / Formato:	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
Código Producto: 705001 Código Producto: 755001	1.000 g. 400 g.		6 kg. (6 bolsas x 1.000 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 m.
	9	13	117	468	2,00 m.
MARCA COMERCIAL:	EUROFRITS				
Identificación Fabricante:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº 45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
Nº R.S.I.	26.00030/BU				
Centro de Fabricación y Envasado:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 26.00030/BU				
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	Agua, harina de trigo, bacalao (10%), almidón de trigo y maíz, margarina (grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente E471, acidulante E330, aromas), suero lácteo , sal, especias, fibra de trigo , espesante E412, colorante E150d.				
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: Pescado, 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-57	Rev.17: 07/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

Croqueta de Bacalao

(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	Hidratos Carbono	Azúcares
	628 kJ -150 kcal	6 g.	3,2 g	20 g	3,6 g.
	Fibra	Proteínas	Sodio/ Sal		
	1 g	3,4 g.	0,61/1,5 g		

Características Organolépticas:	Color:	Dorado
	Olor:	Característico
	Sabor:	Característico
	Textura:	Crujiente por fuera, cremosa 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
	*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°)	Frigorífico	
	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>
	<ul style="list-style-type: none"> • Caja : Año – Día Natural- Hora (AA DDD HH:HH) • Bolsa: Año – Día Natural- Hora (AA DDD HH:HH)
Fecha consumo preferente:	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)
Vida útil:	La vida útil del producto es de 18 meses a -18 °C.

FT-PT-57	Rev.17: 07/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------

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	Polietileno blanco
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	
	6 kg. (6 x 1000 g.)	4 kg. (10 x 400 g.)
Peso (vacío):	234 g ± 4%	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

LEGISLACIÓN APLICABLE	
------------------------------	--

FT-PT-57	Rev.17: 07/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

Croqueta de Bacalao

(elaborada estilo casero)



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-57	Rev.17: 07/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------