

DENOMINACIÓN COMERCIAL:

FIGURITAS de MERLUZA EMPANADAS



DENOMINACIÓN LEGAL

"Producto a base de merluza y patata, empanado, prefrito y ultracongelado"

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto prefrito con diferentes formas de figuritas del mar (caballitos, estrellas, delfines y peces), elaborado con merluza y patata, cubierto con una capa de pan crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Peso medio unidad/kg: 23 ± 4 g.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 504001	2.000 g/ bolsa	6 Kg (3 bolsas x 2.000 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
9	13	117	702 Kg	2,11 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos. España.
Nº RGSEAA: 26.00030/BU

FT-PT-39N	Rev.1: 30/05/2016	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 6
-----------	-------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S420)



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)

Harina de **trigo**, **merluza** (30%)*, patata rehidratada, aceite de girasol, harina de maíz, almidón (contiene **trigo**), sal, especias, espesantes (E412, E461), emulsionante E471, antioxidante E223 (**sulfitos**).

*Ocasionalmente puede aparecer alguna espina.

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 ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE:

Alérgenos	Presente	Trazas
Cereales que contengan gluten	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados		
Frutos de cáscara y productos derivados		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Otros alérgenos		

*El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.

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 alérgicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FT-PT-39N	Rev.1: 30/05/2016	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 6
-----------	-------------------	----------------------	--------------

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Características Físico-Químicas: Valor nutritivo (por 100 g.)

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Trans	Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
850 kJ - 203 kcal	7,7 g	1 g	<0,1 g	11 mg	26 g	1 g	1,2 g	6,7 g	1,12 g

Características Organolépticas

Color:	Dorado
Olor:	Característico a pescado y patata
Sabor:	Característico a pescado y patata
Textura:	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 6 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3 minutos hasta que estén doradas y crujientes.
- . Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

HORNO

- . Precalear el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).
- . Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 6 minutos por cada lado hasta que estén doradas y crujientes.
- . Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

Condiciones de Conservación:

Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°C)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-39N	Rev.1: 30/05/2016	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 6
-----------	-------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S420)



CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código Producto: 504001	• Bolsa 2 Kg: 8427318504013	• Caja 6 Kg: 18427318504010
Identificación del Lote o fecha de fabricación		
• Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH) • Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)		
Fecha consumo preferente		
Consumir preferentemente antes del fin del: • Caja : Mes-Año (MM AAAA) • Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)		
Vida útil		
La vida útil del producto es de 18 meses a –18 °C.		
DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO		
Enumeración de las etapas		
<ul style="list-style-type: none">- Recepción de materia prima, control del producto recibido.- Almacenamiento en cámaras.- Introducción en línea de proceso.- Formado, empanado, prefritura.- Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.		

FT-PT-39N	Rev.1: 30/05/2016	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 6
-----------	-------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S420)



DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

Material:	PE
Peso (vacío):	12 g.
Características físicas:	Ancho : 750 mm Distancia máculas : --- mm Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso (Vacío):	242 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 380 x 260 x 135 mm Medidas exteriores: 388 x 268 x 151 mm

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

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.

FT-PT-39N	Rev.1: 30/05/2016	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 6
-----------	-------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S420)



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-39N	Rev.1: 30/05/2016	Apdo.: C. de Calidad	Página 6 / 6
-----------	-------------------	----------------------	--------------

EUOFRITS 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