

Denominación Comercial:	AROS DE CEBOLLA <i>Aros de cebolla empanados y prefritos elaborados a partir de trozos de cebolla.</i>				
Descripción: 	Producto prefrito, en forma de anillo, elaborado con trozos de cebolla recubierto con un empanado crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. <ul style="list-style-type: none"> • Medidas: Ø 55 mm. anillo • Peso medio unidad/kg.: 16 g ± 2 g 				
Denominación de venta Categoría Comercial:	Aros de cebolla elaborados a partir de trozos de cebolla empanados y prefritos PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Código EAN:	Bolsa 2 kg.: 8427318801020 Bolsa 500 g: 8427318473517		Caja 4 kg.: 18427318801027 Caja 6 kg.: 18427318473514		
Presentación / Formato: Código producto: 801002 Código producto: 851002	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
	2.000 g. 500 g		4 kg (2 bolsas x 2000 g) 6 kg (12 bolsas x 500 g)		
Presentación / Paletización: 80/120 Catering Retail	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	8 10	13 10	104 100	416 kg 600 Kg	2,44 m 2,00 m
MARCA COMERCIAL:	EUROFRITS				
Identificación Empresa:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
Nº R.S.I.	26.00030/BU				
Centro de Fabricación: Nº R.S.I.	Producto sólo comercializado. 12027070. Netherlands.				
Centro de Envasado: Nº R.S.I.	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 26.00030/BU				
Lista de Ingredientes:	Cebolla 53%, harina trigo , aceite girasol, almidón de trigo , gelificante E401, sal, dextrosa y azúcar.				

FT-PT-48	Rev.13: 07/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Aro de Cebolla)



(en orden decreciente)					
OMG:	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, en relación 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: Gluten				
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	Grasa Saturada	Trans	Hidratos Carbono
	931 kJ – 222 kcal	10,0 g	1,4 g	0,05 g	28 g
	Azúcares	Fibra	Proteínas		Sal
	3,9 g	3,4 g	3,4 g		1,2 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 6 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 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.				
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				

FT-PT-48	Rev.13: 07/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Aro de Cebolla)

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.

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.- Introducción en línea de proceso.- Formado, empanado, prefritura, congelación.- Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.
-----------------------------------	---

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (Bolsa)

Material:	Polietileno transparente de baja densidad	Polietileno transpar. baja densidad
	2.000 g.	500 g.
Peso (vacío):	12 g.	10,5 g.
Características físicas:	Medidas: 285 x 490 x 15 mm Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior	Ancho : 550 mm Distancia máculas: --- mm. Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1	
Peso (vacío):	4 kg. (2 x 2000 g.)	6 kg. (12 x 500 g.)
	239 g. ± 4%	
Características físicas:	Medidas interiores: 370 x 255 x 160 Medidas exteriores: 378 x 263 x 176	

Sistemas de Control de Calidad

Implantación del Sistema APPCC:	Sí
Sistemas Seguridad Alimentaria Certificados:	IFS (Fábrica productora externa)
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos - Sensoriales - Microbiológicos

FT-PT-48	Rev.13: 07/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Aro de Cebolla)



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-48	Rev.13: 07/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------