

DENOMINACIÓN COMERCIAL

CATERFRITS NUGGET DE PESCADO REBOZADO



DENOMINACIÓN LEGAL

“Preparado a base de pescado, rebozado, prefrito y ultracongelado”

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto en forma de nugget elaborado a partir de pescado y cubierto con un rebozo crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.
Peso medio aproximado unidad/ kilo: 25 g.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 508701	1000 g/ bolsa	5 Kg (5 bolsas x 1.000 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	13	117	585 Kg	1,98 m

MARCA COMERCIAL

CATERFRITS FS



IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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

FT-PT-138N	Rev.0: 11/05/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
------------	-----------------	----------------------	--------------

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)

Merluza (40%), harina de **trigo**, agua, almidón (contiene **trigo**), aceite de girasol, sal, almidón modificado, fibra de **soja**, margarina vegetal (grasa de palma, aceite de girasol, emulgente E471, acidulante E330), jarabe de glucosa, especias, gasificantes (E500, E575), aroma, estabilizante E452, colorante E101.

*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	X	
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		
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 alergénicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FT-PT-138N	Rev.0: 11/05/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 5
------------	-----------------	----------------------	--------------

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
849 kJ - 203 kcal	11 g	1,5 g	<0,100 g	15,8 mg	17 g	2,2 g	3,6 g	7,3 g	1,6 g

Características Organolépticas

Color:	Dorado
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Crujiente por fuera, consistente 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 30 segundos hasta que esté dorado el producto.
. Extraer el producto de la freidora, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

HORNO

. Precaentar 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 8 minutos por cada lado hasta que estén doradas.
. Extraer el producto del horno, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 3 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-138N	Rev.0: 11/05/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
------------	-----------------	----------------------	--------------

CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
<ul style="list-style-type: none"> Bolsa 1 kg: 8427318508714 	
Identificación del Lote o fecha de fabricación	
<ul style="list-style-type: none"> 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: <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 recibido. - Almacenamiento en cámaras. - Introducción en línea de proceso. - Picado, mezclado, formado, rebozado, prefritura. - Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales. - Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.

FT-PT-138N	Rev.0: 11/05/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
------------	-----------------	----------------------	--------------

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

Material:	Polietileno transparente de baja densidad
Peso (vacío):	7 g.
Características físicas:	Ancho : 550 mm Distancia máculas : -- mm Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso vacío:	227 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 380x 250 x 125 mm Medidas exteriores: 388 x 258 x 141 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.
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-138N	Rev.0: 11/05/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
------------	-----------------	----------------------	--------------