

## FICHA TÉCNICA

(P7250) (Alitas de Pollo)

### DENOMINACIÓN COMERCIAL

**ALITAS DE POLLO (Marinadas)**



### DENOMINACIÓN LEGAL

*“Alitas de pollo marinadas asadas y ultracongeladas”*

### CATEGORÍA COMERCIAL

**PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO**

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Alitas de pollo marinadas, asadas, ultracongeladas y envasadas siguiendo estrictas condiciones higiénicas.  
Peso medio unidad/kg: 20 – 60 ± 4 g.

### PRESENTACIÓN

#### FORMATO

Presentación/Formato	Peso neto Envase	Peso neto Caja
Código producto: 810301	1.000 g. / bolsa	3 kg. (3 bolsas x 1.000 g.)

#### PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 810301	11	16	176	528 Kg	2,01 m

### MARCA COMERCIAL

### TYPICAL TAPAS

### IDENTIFICACIÓN EMPRESA

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

### CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

Producto sólo comercializado (BBS).

FT-PT-76N	Rev.6: 07/02/2017	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
-----------	-------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (P7250) (Alitas de Pollo)

### LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Alas de pollo 96%, agua, sal, especias, estabilizante E450, E451, maltodextrina, potenciador del sabor E621, E635, aromas.

Puede contener trazas de **lácteos, gluten, mostaza, apio y soja**.

### 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
<b>Cereales que contengan gluten</b>		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos de cacahuets		
<b>Soja y productos a base de soja</b>		X
<b>Leche y sus derivados</b>		X
Frutos de cáscara y productos derivados		
<b>Apio y productos derivados</b>		X
<b>Mostaza y productos derivados</b>		X
Granos de sésamo y productos a base granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos >100 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-76N

Rev.6: 07/02/2017

Apdo.: C. de Calidad

Página 2 / 5

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](mailto: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

(P7250) (Alitas de Pollo)

## 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
775 kJ - 186 kcal	13 g	4,0 g	<0,1 g	93 mg	0,9 g	<0,5 g	0,8 g	16 g	1,1 g

### Características Organolépticas

Color:	Dorado-anaranjado característico
Olor:	Característico
Sabor:	Característico, ligeramente picante
Textura:	Exterior crujiente

### 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 5 minutos hasta que esté dorado el producto.  
. Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato con papel absorbente y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

#### HORNO

. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno sin 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.  
. Extraer el producto del horno, colocarlo 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°)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

**No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado**

FT-PT-76N	Rev.6: 07/02/2017	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------	-------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (P7250) (Alitas de Pollo)

CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
• Bolsa 1 kg: 8427318810312	• Caja 3 kg: 28427318810019
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"><li>- Recepción de materia prima, control del producto recibido.</li><li>- Almacenamiento.</li><li>- Introducción en línea de proceso.</li><li>- Marinado/ amasado, asado.</li><li>- Túnel de congelación.</li><li>- Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.</li><li>- Almacenamiento en congelación.</li><li>- Expedición. Transporte y entrega.</li></ul>	

FT-PT-76N

Rev.6: 07/02/2017

Apdo.: C. de Calidad

Página 4 / 5



## FICHA TÉCNICA (P7250) (Alitas de Pollo)

### DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

#### ENVASE (bolsa)

<b>Material:</b>	Polietileno transparente de baja densidad
<b>Peso (vacío):</b>	12,1 g.
<b>Características físicas:</b>	Medidas: 250 x 325 x 10 mm Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

#### EMBALAJE (Caja)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1
	184 g. ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores: 350 x 230 x 100 mm Medidas exteriores: 358 x 238 x 116 mm

### SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

<b>Sistema APPCC:</b>	Sí
<b>Sistema de Calidad Certificado:</b>	ISO 9001
<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:</b>	BRC/IFS (Fábrica productora externa)
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	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-76N	Rev.6: 07/02/2017	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------	-------------------	----------------------	--------------