

Denominación Comercial:	<b>MERLUZA REBOZADA</b> <b>(EN FORMA DE RODAJA ELABORADA A PARTIR DE PIEZAS DE MERLUZA)</b>				
Descripción	 <p>Producto de pescado prefrito en forma de rodaja, elaborado a partir de filete de merluza y cubierto con un crujiente rebozo casero, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peso medio unidad/kg: 90 ± 6 g</li> <li>Medidas: 96 x 84 x 17,5 ± 2 mm</li> </ul>				
Categoría Comercial:	<b>PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</b>				
Presentación / Formato:	<b>Peso Neto Bolsa</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
Código producto: 555001	3000 g.		3 kg. (1 bolsa x 3000 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	<b>Nº Cajas / Fila</b>	<b>Nº Filas / Palet</b>	<b>Nº Cajas / Palet</b>	<b>Peso Neto Palet</b>	<b>Altura Palet</b>
	20	8	160	480 kg.	1,36 m.
MARCA COMERCIAL:	<b>EUROFRITS</b>				
Identificación Empresa:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
Nº R.S.I.	26.02816/S				
Centro de Fabricación y Envasado:	Producto sólo comercializado.				
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	<b>Merluza</b> *(65%), harina de <b>trigo</b> , agua, aceite girasol, <b>huevo</b> entero en polvo, almidón ( <b>trigo</b> ), sal, azúcar, dextrosa, espesantes (E415 y E412), levadura y colorante (E160b). <b>Puede contener trazas de leche.</b> *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: - Pescado, gluten, huevo y trazas de derivados lácteos.				
Grupo Consumidor Destinatario:	Toda la población en general, incluidos niños y ancianos. Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a algunos				

FT-PT-38	Rev.10: 07/07/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



# FICHA TÉCNICA

(Rodaja de Merluza)

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	Proteínas	Hidratos Carbono	Azúcares	Sodio/Sal
	490 kJ -117 kcal	12 g.	8.4 g	2 g	1.97g/0.79 g
	Grasas	Grasa Saturada	Colesterol	Trans	Fibra
	3.6 g	0.5 g	17,3 mg	<0,1 g	1,3 g
Características Organolépticas:	Color:	Amarillo característico del huevo.			
	Olor:	Característico del pescado en fritura.			
	Sabor:	Característico del pescado, suave, con rebozado.			
	Textura:	Crujiente por fuera, suave por dentro.			
Características Microbiológicas:	Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/25 g	
(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)					
Modo de Empleo:	FREIDORA			HORNO	
	. Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 5 minutos hasta que estén doradas y crujientes. . Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante unos minutos antes de servir.			Coloque las rodajas sin descongelar en la parte alta del horno, precalentado a 210-220°C y hornear durante 15 minutos.	
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					
Identificación del Lote:	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>Caja : Lote:nº semana del año- año-nº del día de la semana comenzando desde el lunes (SS-AA-d): 10033 (semana 10, año 2003, miércoles)</li></ul>				
Fecha consumo preferente:	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none"><li>Caja : Día /Mes / Año (DD/MM/AA)</li></ul>				
Vida útil:	La vida útil del producto es de 18 meses a -18°C.				

FT-PT-38

Rev.10: 07/07/14

Apdo.: C. de Calidad

Página 2 / 4

EUROFRITS S.A.- <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: 947-298413 - FAX: 947-298152 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 (Rodaja de Merluza)

Descripción Etapas del proceso	
<b>Enumeración de las etapas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Recepción de materia prima, control del producto recepcionado.</li><li>- Almacenamiento.</li><li>- Introducción en línea de proceso.</li><li>- Rebozado, prefritura.</li><li>- Congelación.</li><li>- Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.</li><li>- Almacenamiento en congelación.</li><li>- Expedición. Transporte y entrega.</li></ul>

Descripción Envasado y Embalaje	
<b>ENVASE (Bolsa 3 kg)</b>	
<b>Material:</b>	Plástico LDPE
<b>Peso (vacío) :</b>	24.4 g
<b>Características físicas:</b>	Ancho : 680 mm Distancia máculas :520- mm Espesor : 0,040 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior
<b>EMBALAJE (Caja 3 kg)</b>	
<b>Material:</b>	Papel cartón / con etiqueta
<b>Peso (vacío) :</b>	242 ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores: 380 x 260 x 135 mm Medidas exteriores: 388 x 268 x 151 mm

Sistemas de Control de Calidad	
<b>Sistema APPCC:</b>	Sí
<b>Sistema de Calidad Certificado:</b>	ISO (Fábrica productora externa)
<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria:</b>	IFS (Fábrica productora externa)
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	Físico-químicos - Sensoriales -Microbiológicos

FT-PT-38	Rev.10: 07/07/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA

(Rodaja de Merluza)

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-38	Rev.10: 07/07/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------