

FICHA TÉCNICA

(S526)

DENOMINACIÓN COMERCIAL

CATERFRITS RABA EMPANADA



DENOMINACIÓN LEGAL

“Tiras de potón, empanadas, prefritas y ultracongeladas”

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto prefrito, elaborado con recortes de tamaño variable de filetes de potón, cubierto por una capa de pan crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Tamaño variable, desde 1 cm hasta 17 cm.
- Piezas con peso variable.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación/ Formato	Peso neto Envase	Peso neto Caja
Código producto: 605201	1000 g / bolsa	6 kg. (6 bolsas x 1000 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 605201	9	11	99	594 kg	2,37 m

CATERFRITS

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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

FT-PT-77N	Rev.0 04/10/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
-----------	----------------	----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA

(S526)

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)

Potón (73%), harina de **trigo**, aceite girasol, sal, gasificantes (E450, E451, E452), conservante E 223 (**sulfitos**) y colorante E160 b.

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		
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 >100 ppm	X	
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos	X	
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 alergénica en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FT-PT-77N	Rev.0 04/10/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 5
-----------	----------------	----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA (S526)

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
819 kJ - 196 kcal	9,6 g	1,3 g	0 g	92 mg	14 g	0 g	0,6 g	13 g	0,85 g

Características Organolépticas

Color:	Dorado
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Crujiente por fuera, tierno 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	HORNO
<p>. Sin descongelar el producto, sacar 200 g unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 minutos hasta que esté dorado y crujiente.</p> <p>. Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.</p>	<p>. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).</p> <p>. Sin descongelar el producto, sacar 200 g. del envase, colocarlo en una bandeja y hornear durante 6 minutos por cada lado hasta que esté dorado y crujiente.</p> <p>. Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.</p>

Condiciones de Conservación:

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

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-77N	Rev.0 04/10/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------	----------------	----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA (S526)

CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código producto: 605201	• Bolsa 1000 g: 8427318605215	• Caja 6 Kg: 18427318605212
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		
<p style="text-align: center;">Consumir preferentemente antes del fin del:</p> <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. - Cortado, empanado, prefritura, congelación. - Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.

FT-PT-77N	Rev.0 04/10/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
-----------	----------------	----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA (S526)

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:	263 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores: 390 x 257 x 184 mm Medidas exteriores: 398 x 265 x 202 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-77N	Rev.0 04/10/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------	----------------	----------------------	--------------