

## FICHA TÉCNICA (Caterfrits Nugget de Pescado)

<b>Denominación Comercial:</b>	<b>CATERFRITS NUGGET de PESCADO</b>				
<b>Descripción</b>	<p>Producto en forma de nugget elaborado a partir de pescado y cubierto con un rebozo crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso medio aproximado unidad/ kilo: 25 g.</li> </ul>				
					
<b>Categoría Comercial:</b>	<b>PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</b>				
<b>Código EAN:</b>	Bolsa 1 kg: 8427318508714				
<b>Presentación / Formato:</b>	<b>Peso Neto</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
Código Producto: 508701	1000 g. (bolsa)		5 kg. (5 bolsas x 1.000 g.)		
<b>Presentación / Paletización: 80/120</b>	<b>Nº Cajas / Fila</b>	<b>Nº Filas / Palet</b>	<b>Nº Cajas / Palet</b>	<b>Peso Neto Palet</b>	<b>Altura Palet</b>
	9	13	117	585	2 m.
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	<b>CATERFRITS</b>				
<b>Identificación Fabricante:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
<b>Nº R.S.I.</b>	26.00030/BU				
<b>Centro de Fabricación y Envasado:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 26.00030/BU				
<b>Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)</b>	<p><b>Merluza</b> 40%*, harina de <b>trigo</b>, agua, almidón (<b>trigo</b> y patata), aceite de girasol, sal, espesantes (E1414, E1420), fibra de <b>soja</b>, especias, jarabe de glucosa, emulgente E472e, gasificantes (E500, E575), aroma, estabilizante E452, colorante E101.</p> <p>*Ocasionalmente puede aparecer alguna espina.</p>				
<b>OMG:</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				
<b>Alérgenos:</b>	Este producto contiene los siguientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: Pescado, gluten, soja. <i>*El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza,</i>				
FT-PT-138	Rev.10: 11/06/14	Apdo.: C. de Calidad			Página 1 / 4

## FICHA TÉCNICA (Caterfrits Nugget de Pescado)

		<i>moluscos y crustáceos.</i>				
<b>Grupo consumidor destinatario:</b>		<p>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.</p>				
<b>Características Físico-Químicas:</b>	<b>Valor nutritivo (por 100 g.)</b>					
	Valor Energético	Proteínas	Hidratos Carbono	Azúcares	Sodio/Sal	
	849 kJ- 203 kcal	7,3 g	17 g.	2,2 g	0,62 g/1,6 g	
	Grasas	Grasa saturada	Colesterol	Trans	Fibra	
	11g.	1,5 g	15,8 mg	<0.100g	3,6 g	
<b>Características del Producto Terminado</b>						
<b>Características Organolépticas:</b>	Color:	Dorado característico.				
	Olor:	Característico.				
	Sabor:	Característico.				
	Textura:	Crujiente por fuera, consistente por dentro.				
<b>Características Microbiológicas:</b> (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		
<b>Modo de Empleo:</b>	<b>FREIDORA</b>		<b>HORNO</b>			
	<p>. 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 estén doradas y crujientes.</p> <p>. Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 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 6 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 8 minutos por cada lado hasta que estén doradas y crujientes.</p> <p>. Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.</p>			
<b>Condiciones de Conservación:</b>	<b>Congelador</b>			<b>Congelador de Frigorífico</b>	<b>Frigorífico</b>	
	*** (-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-138	Rev.10: 11/06/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
-----------	------------------	----------------------	--------------

## FICHA TÉCNICA (Caterfrits Nugget de Pescado)

<b>Identificación del Lote:</b>	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u>
<b>Fecha consumo preferente:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caja : Año – Día natural – Hora (AADDD HH:HH)</li> <li>• Bolsa: Año - Día natural - Hora (AADDD HH:HH)</li> </ul>
<b>Vida útil:</b>	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caja : Mes-Año</li> <li>• Bolsa: Mes-Año</li> </ul> <p>La vida útil del producto es de 18 meses a –18 °C.</p>

### Descripción Etapas del proceso

<b>Enumeración de las etapas:</b>	<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>- Guillotinado, picado, mezclado ingredientes, formado, encolado, empanado, rebozado y prefritura.</li> <li>- Congelación.</li> <li>- Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.</li> <li>- Almacenamiento en congelación.</li> <li>- Expedición. Transporte y entrega.</li> </ul>
-----------------------------------	--

### Descripción Envasado y Embalaje

#### ENVASE (Bolsa 1 kg)

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

#### EMBALAJE (Caja 5 kg: 5 x 1kg)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1
<b>Peso (vacío) :</b>	227 g. ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores : 380 x 250 x 125 mm Medidas exteriores: 388 x 258 x 141 mm

### Sistemas de Control de Calidad

<b>Sistema HACCP:</b>	Sí
<b>Sistema de Calidad Certificado:</b>	ISO 9001
<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:</b>	BRC; IFS
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	Físico-químicos - Sensoriales -Microbiológicos

FT-PT-138	Rev.10: 11/06/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
-----------	------------------	----------------------	--------------

## FICHA TÉCNICA

### (Caterfrits Nugget de Pescado)

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-138	Rev.10: 11/06/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
-----------	------------------	----------------------	--------------