



## FICHA TÉCNICA

(Empanadilla de Atún)

<b>Denominación Comercial:</b>	<b>EMPANADILLA DE ATÚN</b>				
<b>Descripción</b>	<p>Producto, en forma de media luna, constituido por una oblea rellena de un jugoso sofrito de tomate, pimiento, cebolla, huevo, y atún, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso medio unidad/kg: 32 ± 2 g.</li> <li>• Tamaño aprox. 82 x 47 x 20 mm</li> </ul>				
<b>Categoría Comercial:</b>	<b>PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</b>				
<b>Código EAN:</b>	Envase 250 g.: 8427318435300		Caja 3 kg (1 bolsa x 3 kg): 8427318420108		
<b>Presentación / Formato:</b>	<b>Peso Neto Bolsa</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
Código producto: 601001 Código producto: 651001	3.000 g. 250 g. (8 unidades/envase)		3 kg. (1 bolsa x 3.000 g.) 3 kg. (12 bolsas x 250 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>
<b>Catering:</b>	12	11	132	396 kg.	1,75 m
<b>Retail:</b>	12	11	132	396 kg.	1,91 m.
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	<b>EUROFRITS</b>				
<b>Identificación Empresa:</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>	Producto sólo comercializado.				
<b>Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)</b>	<p><u>Relleno 50%</u>: Tomate (acidulante E330), agua, <b>harina de trigo</b>, cebolla, pimiento, <b>huevo</b> (almidón modificado), <b>pan rallado (harina de trigo</b>, agua, levadura y sal), <b>atún</b> en aceite girasol 3%, aceite girasol, azúcar, sal, vinagre, extracto de pimentón y corrector de acidez E500.</p> <p><u>Masa 50%</u>: harina de <b>trigo</b>, agua, aceites y grasas de origen animal y vegetal (palma y girasol) hidrogenadas, antioxidante E306, E304, sal, dextrosa, azúcar, gasificantes E450, E500 y almidón.</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 y huevo.				
<b>Grupo consumidor destinatario:</b>	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 declaren como alérgicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.				

FT-PT-49	Rev.15: 9/01/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 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

(Empanadilla de Atún)

Características del Producto Terminado					
<b>Características Físico-Químicas:</b>	Valor nutritivo (por 100 g.)				
	Valor Energético	Proteínas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Sal
	885 kJ-211,7 kcal	3,9 g	36,1 g	1,3 g	2,8 g
	Grasas.	Grasa Saturada	Colesterol	Trans	Fibra
6 g	1,6 g			1 g	
<b>Características Organolépticas:</b>	Color:	Dorado			
	Olor:	Característico			
	Sabor:	Característico			
	Textura:	Hojaldrado por fuera, cremoso el relleno.			
<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>	FREIDORA		HORNO		
	. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 4 minutos hasta que esté dorado el producto. . Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.		. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire). . Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, colocarlo en una bandeja y hornear durante 6 minutos por cada lado hasta que estén doradas y crujientes. . Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.		
<b>Condiciones de Conservación:</b>	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					
<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 : Planta elaboración-orden de fabricación</li> <li>• Bolsa: Planta elaboración-orden de fabricación</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 (MMAAAA)</li> <li>• Bolsa: Mes-Año (MMAAAA)</li> </ul> La vida útil del producto es de 18 meses a -18 °C.				



# FICHA TÉCNICA

(Empanadilla de Atún)

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>- Amasado y laminado / elaboración relleno, cocción y enfriamiento.</li><li>- Formado</li><li>- Congelación.</li><li>- Envasado. Codificación. Paletizado y retractilado.</li><li>- Almacenamiento en congelación.</li><li>- Expedición. Transporte y entrega.</li></ul>

Descripción Envasado y Embalaje		
ENVASE (Bolsa)		
<b>Material:</b>	Polipropileno	
	<b>3.000 g.</b> Peso vacío: 88,2 g.	<b>250 g.</b> Peso vacío: 18 g
<b>Bandeja:</b>	4 bandejas de 12 celdas 2 unidades / celda Cubiertas con tiras de papel parafinado para la separación de las empanadillas	1 bandeja de 4 celdas 2 unidades / celda Cubiertas con tiras de papel parafinado para la separación de las empanadillas
EMBALAJE (Caja)		
<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1	
<b>Peso vacío:</b>	195 g	
<b>Características físicas:</b>	Medidas: 310x 213 x 145	

Sistemas de Control de Calidad	
<b>Sistema APPCC:</b>	Sí
<b>Sistema de Calidad Certificado:</b>	- (Fábrica productora externa)
<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria:</b>	-- (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.

FT-PT-49	Rev.15: 9/01/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	-----------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA

(Empanadilla de Atún)

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-49	Rev.15: 9/01/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 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