

**DENOMINACIÓN COMERCIAL**

**DELICIAS DE CABRALES**



**DENOMINACIÓN LEGAL**

*“Preparado de bechamel sobre queso cabrales, empanado y ultracongelado”*

**CATEGORÍA COMERCIAL**

**PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto constituido por queso Cabrales, sobre una bechamel blanca y cremosa, recubierto con una capa de pan muy crujiente y congelado posteriormente, envasándose siguiendo unas estrictas condiciones higiénicas.

Peso medio aprox. unidad/Kg: 24 ±2 g

Tamaño: 47 x 44 + 23 ±2 mm

**PRESENTACIÓN**

**FORMATO**

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 705601	1.000 g. / bolsa	6 kg. (6 bolsas x 1.000 g.)

**PALETIZACIÓN 80/120**

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet	Nº Cajas / Fila
	9	12	108	648 kg	1,95 m	9

**MARCA COMERCIAL**

**TYPICAL TAPAS**

**IDENTIFICACIÓN FABRICANTE**

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

FT-PT-79	Rev.13: 05/02/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
----------	------------------	----------------------	--------------



# FICHA TÉCNICA

(Delicias de cabrales)



## CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

Eurofrits S. A.  
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquérjar  
09001 Burgos. España.  
26.00030/BU

## LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Agua, harina de **trigo**, **queso** de cabrales (6%), almidón (contiene **trigo**), margarina (grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente E471, acidulante E330, aromas), suero **lácteo en polvo**, sal, fibra de **trigo**, espesante E412, colorante E150d, especias.

## 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	X	
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 >10 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 alérgicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FT-PT-79	Rev.13: 05/02/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 5
----------	------------------	----------------------	--------------



# FICHA TÉCNICA

(Delicias de cabrales)



## 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
732 kJ - 174 kcal	5,7 g	3,1 g	0,07 g	5,06 mg	26 g	5 g	0,8 g	4,3 g	0,8 g

### Características Organolépticas

Color:	Dorado
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Crujiente por fuera, consistente 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

- . Sin descongelar el producto, sacar 10 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, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 1 minuto 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-79	Rev.13: 05/02/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
----------	------------------	----------------------	--------------



# FICHA TÉCNICA

(Delicias de cabrales)



CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
• Bolsa 1 kg: 8427318707018	• Caja 6 kg: 18427318705011
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 en cámaras.</li><li>- Cocción masa y enfriado.</li><li>- Introducción en línea de proceso.</li><li>- Formado, empanado, 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-79	Rev.13: 05/02/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
----------	------------------	----------------------	--------------

## 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>	Ancho : 550 mm Distancia máculas : 320 mm Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior

### EMBALAJE (Caja)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1
	243 g. ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores : 384 x 260 x 134 mm Medidas exteriores: 392 x 268 x 150 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
<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-79	Rev.13: 05/02/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
----------	------------------	----------------------	--------------