



## FICHA TÉCNICA (Churro Lazo)



<b>Denominación Comercial:</b>	<b>CHURRO LAZO</b>				
<b>Descripción</b>	<p>Producto en forma de lazo, constituido por una masa de harina, sal y agua, sin colorantes ni conservantes, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Peso medio aproximado unidad/kg: 25 - 28 g.</li></ul>				
					
<b>Categoría Comercial:</b>	<b>PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</b>				
<b>Código EAN:</b>	Bolsa 1 kg: 8427318800047 Caja 5 kg: 18427318800044		Bolsa 500 g: 8427318475054 Caja 4 kg: 18427318850018		
<b>Presentación / Formato:</b>	<b>Peso Neto Bolsa</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
Producto código: 800003 Producto código: 850001 Prod. Kosher código:850002	1000 g 500 g 500 g		5 kg (5 bolsas x 1000 g) 4 kg (8 bolsas x 500 g) 4 kg (8 bolsas x 500 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>	9	10	90	450 kg	2,15 m
<b>Retail:</b>	9	10	90	360 kg	2,15 m
<b>Retail Kosher:</b>	9	10	90	360 kg	2,15 m
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	<b>EUROFRITS</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>	Agua, harina de <b>trigo</b> , sal y dextrosa.				
<b>GMO:</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con la aplicación de los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				

FT-PT-58	Rev.17: 16/11/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (Churro Lazo)



<b>Alérgenos:</b>	Este producto contiene los siguientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: Gluten. <i>*El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.</i>
-------------------	---

<b>Grupo consumidor destinatario:</b>	Toda la población en general, incluidos niños y ancianos así como consumidores de rito islámico musulmán. 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.
---------------------------------------	---

### Características del Producto Terminado

Características Físico-Químicas:	Valor nutritivo (por 100 g.)				
	Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Trans	Colesterol
	642 kJ -151 kcal	0,3 g	0 g	0 g	0 mg
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
32 g	3,4 g	2,1 g	4,1 g	0,95 g	

<b>Características Organolépticas:</b>	Color: Dorado Olor: Característico. Sabor: Característico. Textura: Crujiente por fuera, suave 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>
	. Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 4 minutos hasta que estén doradas y crujientes. . Extraer el producto de la freidora, 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					

FT-PT-58	Rev.17: 16/11/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (Churro Lazo)



<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 (AA DDD HH:HH)</li> <li>• Bolsa: Año - Día natural- Hora (AA DDD 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 (MM AAAA)</li> <li>• Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)</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>- Formado, congelado.</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)

<b>Material:</b>	<b>1.000 g</b>	<b>500 g.</b>
	Polietileno transparente	Polietileno transparente
<b>Peso (vacío) :</b>	19,4 g.	9,95 g.
<b>Características físicas:</b>	Ancho : 750 mm Distancia máculas : -- Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior	Ancho : 450 mm Distancia máculas: 325mm Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior

#### EMBALAJE (Caja)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1	
	<b>5 kg. (5 x 1000 g)</b>	<b>4 kg. (8 x 500 g.)</b>
<b>Peso (vacío) :</b>	244 g ± 4%	
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores : 390 x 256 x 186 Medidas exteriores: 398 x 264 x 202	

FT-PT-58	Rev.17: 16/11/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (Churro Lazo)



<b>Sistemas de Control de Calidad</b>	
<b>Implantación del Sistema APPCC:</b>	Sí
<b>Sistema de Calidad Certificado:</b>	ISO 9001
<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:</b>	BRC; IFS, Halal
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	Físico-químicos- Sensoriales -Microbiológicos

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	
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-58	Rev.17: 16/11/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------