

DENOMINACIÓN COMERCIAL

NUGGET DE POLLO REBOZADO



DENOMINACIÓN LEGAL

“Preparado a base de pechuga de pollo rebozada, prefrito y ultracongelado”

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto en forma de nugget, elaborado a partir de pechugas de pollo enteras o troceadas reducidas a un grano fino, mezcladas con otros ingredientes, rebozado, prefrito, ultracongelado.y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.
Peso medio aprox. Unidad/kg: 23 g.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 405002	1000g / bolsa	5 Kg (5 bolsas x 1.000 g.) FS
Código producto: 455001	400 g / bolsa	5,6 Kg (14 bolsas x 400 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 405002	9	14	126	630 kg.	2,00 m
Código producto: 455001	9	14	126	705,6 kg	2,10 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS FOOD SERVICE y EUROFRITS

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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

FT-PT-28N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S303)



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)

Preparado a base de pechuga de pollo (67%) [pechuga de pollo (50)*, agua, fibra de **soja** rehidratada, tocino, harina de **trigo**, sal, espesante E407, azúcar, especias, antioxidante E301, dextrosa, aroma de limón, acidulante E330], rebozado (26%) [harina de **trigo**, almidón de maíz, gasificantes (E450, E500, E575), sal, colorante E101, dextrosa, espesante E461, emulgente E471] y aceite de girasol.

* Porcentaje expresado respecto al preparado a base de pechuga pollo.

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	X	
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 >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 alergénicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FT-PT-28N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A.- <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: 947-298413 - FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

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
959 kJ - 230 kcal	13 g	3,1 g	0 g	24 mg	19 g	2,9 g	0,5 g	8,9 g	1,4 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 3 minutos 30 segundos hasta que esté dorado el producto.
- . Extraer el producto de la freidora, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

HORNO

- . Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).
- . Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 6 minutos por cada lado hasta que estén doradas.
- . Extraer el producto del horno, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

Condiciones de Conservación:

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

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-28N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S303)



CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código producto: 405002 Código producto: 455001	Envase Primario <ul style="list-style-type: none">Bolsa 1000 g: 8427318405020Bolsa 400 g: 8427318355820	Envase secundario <ul style="list-style-type: none">Caja 5 Kg: 18427318405027Caja 5,6 Kg: 18427318455015
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		
Consumir preferentemente antes del fin del: <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.- Guillotinado, picado, cutterizado-mezclado, formado, rebozado, prefritura.- Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.		

FT-PT-28N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE

ENVASE		
	Bolsa 1 Kg	Bolsa 400 g
Material:	PE	PE
Peso (vacío):	8,8 g	6,8 g
Características físicas:	Medidas: 250 x 325 x 50 mm Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior	Ancho : 450 mm Distancia máculas : 225 mm Galga : 240 Espesor: 0,060 Tipo de cierre : Soldadura interior – exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1	
Peso (vacío):	5.000 g. (5 x 1000 g.) 230 g. ± 4%	5,6 kg. (14 x 400 g.) 234 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 360 x 255 x 115 mm Medidas exteriores: 368 x 263 x 131 mm	Medidas interiores: 384 x 260 x 134 mm Medidas exteriores: 392 x 268 x 150 mm

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 9001
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	<i>BRC; IFS</i>
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-28N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------