

DENOMINACIÓN COMERCIAL

MINI BURGER VACUNO Y CERDO



DENOMINACIÓN LEGAL

BURGER MEAT DE CARNE DE VACUNO Y CERDO

CATEGORÍA COMERCIAL

PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Burger meat de forma ovalada, elaborada con carne de vacuno y cerdo, ultracongelada y envasada siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Peso medio Unitario aprox./ kg. | 27 g. |
| Medidas: | 70 x 55 x 0,8 mm. |

PRESENTACIÓN

FORMATO

| Presentación / Formato: | Peso Neto | Peso Neto Caja |
|-------------------------|-----------------|---------------------------|
| Código producto: 301001 | 2.000 g / bolsa | 6 Kg (3 bolsas x 2.000 g) |

PALETIZACIÓN: 80/120

| | Nº Cajas / Fila | Nº Filas / Palet | Nº Cajas / Palet | Peso Neto Palet | Altura Palet |
|--|-----------------|------------------|------------------|-----------------|--------------|
| | 9 | 12 | 108 | 648 Kg. | 2,38 m |

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS FOOD SERVICE

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar. 09001 Burgos. España.
Nº RGSEAA: 10.19256/BU

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar. 09001 Burgos. España.
10.19256/BU

| | | | |
|-----------|-----------------|-------------------|--------------|
| FT-PT-14N | Rev.0: 07/03/16 | Apdo.: C. Calidad | Página 1 / 6 |
|-----------|-----------------|-------------------|--------------|



FICHA TÉCNICA (S242)



LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Carne (51%) [carne de vacuno (78%)*, carne de cerdo (22%)*], proteína de **soja** rehidratada, agua, fibra de **soja** rehidratada, tocino, harina de **trigo**, sal, especias, estabilizante E450, espesante E407, antioxidante E301, hidrolizado de proteínas vegetales (maíz y **soja**), extracto de levadura, colorantes (E120, E150d), aromas.

* Porcentaje expresado en base al total de la carne.

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-14N | Rev.0: 07/03/16 | Apdo.: C. Calidad | Página 2 / 6 |
|-----------|-----------------|-------------------|--------------|

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 | Grasa Monoinsaturada | Grasa Poliinsaturada | Trans |
|-------------------|------------------|----------------|----------------------|----------------------|--------|
| 857 kJ - 206 kcal | 14 g | 6 g | 5,6 g | 2,3 g | 0,1 g |
| Colesterol | Hidratos Carbono | Azúcares | Fibra Alimentaria | Proteínas | Sal |
| 31 mg | 4,6 g | 0 g | 0,7 g | 15 g | 0,95 g |

Características Organolépticas

| | |
|----------|----------------------|
| Color: | Característico carne |
| Olor: | Característico |
| Sabor: | Característico |
| Textura: | Consistente |

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:

| | | | | |
|----------------|------|-------|------------------------------|------------------------------|
| E. Coli | n= 5 | n = 2 | m= 5 . 10 ² ufc/g | M= 5 . 10 ³ ufc/g |
| Salmonella spp | n=5 | c=0 | Ausencia/10 g | --- |

Modo de Empleo

SARTÉN / GRILL

. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, poner a la plancha o freír (sartén) a 180°C durante 2 minutos 30 segundos por cada lado.
 . Retirar el producto de la plancha o sartén 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 6 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas.
 . Retirar el producto del horno y dejar reposar durante 2 minutos 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-14N | Rev.0: 07/03/16 | Apdo.: C. Calidad | Página 3 / 6 |
|-----------|-----------------|-------------------|--------------|



FICHA TÉCNICA (S242)



| CODIFICACIÓN | |
|---|--|
| Códigos EAN | |
| <ul style="list-style-type: none">Bolsa 2 kg: 8427318301018Caja 6 kg: 18427318301015 | |
| 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- Túnel congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega. | |

| | | | |
|-----------|-----------------|-------------------|--------------|
| FT-PT-14N | Rev.0: 07/03/16 | Apdo.: C. Calidad | Página 4 / 6 |
|-----------|-----------------|-------------------|--------------|

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

| | |
|---------------------------------|--|
| Material: | Polietileno transparente de baja densidad |
| Peso (vacío): | 12,0 g. |
| Características físicas: | Ancho : 750 mm Distancia máculas: -- mm Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior |

EMBALAJE (Caja)

| | |
|---------------------------------|---|
| Material: | Cartón ondulado tipo B1 |
| | 249 g. ± 4% |
| Características físicas: | Medidas interiores : 350 x 230 x 170 mm Medidas exteriores: 358 x 238 x 186 mm |

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

| | |
|--|---|
| Sistema APPCC: | Sí |
| Sistema de Calidad Certificado: | ISO 9001 |
| Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados: | BRC; IFS |
| 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-14N | Rev.0: 07/03/16 | Apdo.: C. Calidad | Página 5 / 6 |
|-----------|-----------------|-------------------|--------------|



FICHA TÉCNICA (S242)



| | | | |
|-----------|-----------------|-------------------|--------------|
| FT-PT-14N | Rev.0: 07/03/16 | Apdo.: C. Calidad | Página 6 / 6 |
|-----------|-----------------|-------------------|--------------|

EUOFRITS 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