

Denominación Comercial:	PALITO DE PECHUGA DE POLLO				
Descripción:	 <p>Palitos elaborados con pechuga de pollo cubierto con un empanado crujiente, prefrito, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Peso medio unidad/kg.: 12 ± 3 g.</p>				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Códigos EAN:	Bolsa 800 g: 8427318813023		Caja: 17427318813020		
Presentación / Formato:	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
Código producto: 813002	800 g.		4 kg. (5 bolsas x 800 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	11	99	396 kg	1,90 m.
MARCA COMERCIAL:	TYPICAL TAPAS				
Identificación Fabricante:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
Nº R.S.I.	26.00030/BU				
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)	Carne de pechuga de pollo (55%), harina de trigo , agua, aceite de girasol, extracto de soja , almidón, sal, margarina vegetal (grasa de palma, aceite de girasol, emulgente E471, acidulante E330), especias, jarabe de glucosa, estabilizantes E452, espesante E412, antioxidante E300.				
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: Gluten y soja. <i>*El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza,</i>				

FT-PT-154	Rev.4: 23/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Palito de Pechuga de Pollo)



		<i>moluscos y crustáceos.</i>
Grupo consumidor destinatario:	<p>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.</p>	

Características del Producto Terminado

Características Físico-Químicas:	Valor nutritivo (por 100 g.)				
	Valor Energético	Grasa	Grasa Saturada	Trans	Colesterol
	924 kJ - 220 kcal	10 g	1,4 g	0	27 mg
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
	20 g	0,3 g	1,2 g	12 g	1,5 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	HORNO
	<ul style="list-style-type: none"> Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 minutos hasta que esté dorado el producto. Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir. 	<ul style="list-style-type: none"> Precalear el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire). Sin descongelar el producto, sacar 5-7 unidades del envase, colocarlo en una bandeja y hornear durante 4 minutos por cada lado. Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

Condiciones de Conservación:	Congelador			Congelador de	Frigorífico
	*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°)	Frigorífico	
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				

FT-PT-154	Rev.4: 23/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
-----------	-----------------	----------------------	--------------

Identificación del Lote:	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u>
Fecha consumo preferente:	<ul style="list-style-type: none"> • Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH) • Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)
Vida útil:	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none"> • Caja : Mes-Año (MM AAAA) • Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)
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. - Picado, mezclado, formado, empanado, prefritura. - Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales. - Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.
-----------------------------------	---

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (bolsa 800 g.)

Material:	Polietileno transparente
Peso (vacío) :	12.1 g.
Características físicas:	Ancho : 550 mm Distancia máculas : 320 mm Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja 4 kg: 5 x 800 g.)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso (vacío):	243 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : Largo: 384 Ancho: 260 Alto: 134 mm Medidas exteriores: Largo: 392 Ancho: 268 Alto: 150 mm

Sistemas de Control de Calidad

Implantación del Sistema HACCP:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 900
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

FT-PT-154	Rev.4: 23/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Palito de Pechuga de Pollo)



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-154	Rev.4: 23/04/15	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: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