



## FICHA TÉCNICA

(Raba Empanada)



<b>Denominación Comercial:</b>	<b>RABA EMPANADA</b>				
<b>Descripción:</b>	 <p>Producto prefrito, elaborado con filetes regulares de potón, cubierto por una capa de pan crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso medio unitario/kg: 16 ±3 g</li> <li>• Medidas medias/Kg. 6- 12 cm</li> </ul>				
<b>Categoría Comercial:</b>	<b>PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</b>				
<b>Códigos EAN:</b>	Bolsa 800 g.: 8427318605031 Caja: 18427318605038		Bolsa 400 g: 8427318655043 Caja: 18427318655040		
<b>Presentación / Formato:</b>	<b>Peso Neto Bolsa</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
<b>Código producto:</b> 605003 655004	800 g. 400 g		4 kg. (5 bolsas x 800 g.) 4 kg. (10 bolsas x 400 g.)		
<b>Presentación / Paletización:</b> 80/120	<b>Nº Cajas / Fila</b>	<b>Nº Filas / Palet</b>	<b>Nº Cajas / Palet</b>	<b>Peso Neto Palet</b>	<b>Altura Palet</b>
	9	12	108	432 kg.	1,90 mt.
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	<b>TYPICAL TAPAS</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:</b> (en orden decreciente)	<b>Potón</b> (73%), harina de <b>trigo</b> , aceite girasol, sal, gasificantes (E450, E451, E452), conservante E 223 ( <b>sulfitos</b> ) y colorante E160 b.				
<b>OMG:</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				
<b>Alérgenos:</b>	Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: - Moluscos (pota), gluten y sulfitos. <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				

FT-PT-45	Rev.17: 20/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------

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

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

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



## FICHA TÉCNICA (Raba Empanada)



		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.			
<b>Características del Producto Terminado</b>					
<b>Características Físico-Químicas:</b>	<b>Valor nutritivo (por 100 g.)</b>				
	Valor Energético	Grasa	Grasa Saturada	Grasa Monoinsat	Grasa Poliinsatur.
	819 kJ - 196 kcal	9.6 g	1,3 g	2,4 g	5,85 g
	Trans	Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra
	0 g	92 mg/100g	14 g	0 g	0,6 g
	Proteínas	Sal	Calcio	Hierro	
	13 g	0,85 g	<200 mg/kg	2,86 mg/kg	
<b>Características Organolépticas:</b>	Color: Olor: Sabor: Textura:	Dorado. Característico. Característico. Crujiente por fuera, tierno 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>		<b>HORNO</b>		
	. Sin descongelar el producto, sacar 200 g. del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 minutos hasta que esté dorado y crujiente.  . Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.		. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire). . Sin descongelar el producto, sacar 200 g. del envase, colocarlo en una bandeja y hornear durante 6 minutos por cada lado hasta que esté dorado y crujiente. . Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.		
<b>Condiciones de Conservación:</b>	<b>Congelador</b>			<b>Congelador de Frigorífico</b>	<b>Frigorífico</b>
	*** (-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-45	Rev.17: 20/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------

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

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

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



## FICHA TÉCNICA (Raba Empanada)



<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>- Cortado, empanado, prefritura.</li> <li>- Congelación.</li> <li>- Envasado. 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>800 g.</b>	<b>400 g.</b>
	PE transparente	PE blanco+PP transparente
<b>Peso (vacío) :</b>	12.1 g	10.72 g
<b>Características Físicas:</b>	Ancho : 550 mm Distancia máculas: 320 mm Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior	Ancho : 550 mm Distancia máculas: 270 mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior

#### EMBALAJE (Caja)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1	
	<b>4 kg. (5 x 800 g.)</b>	<b>4 kg (10 x 400 g)</b>
<b>Peso (vacío) :</b>	243 g. ± 4%	263 g. ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores : 384 x 260 x 134 Medidas exteriores : 392 x 268 x 150	Medidas interiores : 390 x 257 x 184 Medidas exteriores : 398 x 265 x 202

FT-PT-45	Rev.17: 20/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (Raba Empanada)



Sistemas de Control de Calidad	
Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 9001
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS
Otros:	Halal
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-45	Rev.17: 20/04/15	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: 947-298152 e-mail: [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

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