

DENOMINACIÓN COMERCIAL

SAN JACOBO EMPANADO



DENOMINACIÓN LEGAL

San Jacobo de fiambre de cerdo y preparado lácteo, empanado y ultracongelado

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto típico de forma rectangular, compuesto por fiambre de cerdo y preparado lácteo, recubierto con una capa de pan crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Medidas: 110 x 85 x 15
- Peso medio unidad/kg: 100 g.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 304004	7.000 g / bolsa	7 Kg (1 bolsa x 7.000 g)
Código producto: 354001	200 g / bolsa	4 Kg (20 bolsas x 200 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 304004	9	13	117	819 kg.	2,05 m
Código producto: 354001	11	18	198	792 kg.	2,00 m.

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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

FT-PT-19N	Rev.0: 09/06/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S249)



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)

Fiambre de carne de cerdo (40%) [carne de cerdo, agua, almidón, sal, proteína de **soja**, dextrosa, estabilizante E451, antioxidantes (E316, E331), aromas, especias, gelificantes (E415, E410), conservador E250, colorante E120], harina de **trigo**, preparado **lácteo** (9%) [agua, **queso**, **nata**, **leche** desnatada en polvo, harina de **trigo**, almidón (**trigo**), espesante E466, sal, acidulante E331, fibra de **trigo**, **lactosa**, maltodextrina, aromas, estabilizante E414], almidón modificado, sal, margarina vegetal (grasa de palma, aceite de girasol, emulgente E471, acidulante E330), especias, azúcar, harina de malta, colorantes (E160a, E160e).

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	X	
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-19N	Rev.0: 09/06/16	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	Grasa Monoinsaturada	Grasa poliinsaturada	Trans
721 kJ - 171 kcal	4,2 g	1,8 g	1,6 g	0,8 g	0 g
Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
17 mg	26 g	3,3 g	0,8 g	6,9 g	1,8 g

Características Organolépticas

Color:	Dorado claro
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Exterior crujiente, interior 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

FREIDORA

- . Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase y freír a 180°C durante 3 minutos hasta que estén doradas.
- . Retirar el producto de la freidora 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-19N	Rev.0: 09/06/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S249)



CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código producto: 304004 Código producto: 354001	Envase primario	Envase secundario
	<ul style="list-style-type: none">Bolsa 7 Kg: 8427318304040Bolsa 200 g: 8427318300318	<ul style="list-style-type: none">Caja 7 Kg: 18427318304047Caja 4 kg: 18427318354011
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.- Loncheado, encolado, empanado.- Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.		

FT-PT-19N	Rev.0: 09/06/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

7.000 g.		200 g.
Material:	PP	PP
Peso (vacío):	13,1 g.	3,2 g
Características físicas:	Ancho : --- mm Distancia máculas : --- mm Galga : 100 Espesor : 0,025 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior	Ancho : 300 mm Distancia máculas : 180 mm Galga : 200 Espesor: 0,050 Tipo de cierre : Soldadura interior – exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1	
Peso (vacío):	7 Kg (1 x 7000 g) 234 g. ± 4%	4 Kg (20 x 200 g) 188 g ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 384 x 260 x 134 Medidas exteriores: 392 x 268 x 150	Medidas interiores: 360 x 230 x 100 Medidas exteriores: 368 x 238 x 116

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-19N	Rev.0: 09/06/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------