

| | | | | | |
|--|---|-------------------------|---|------------------------|---------------------|
| Denominación Comercial: | SABROSOS DEL MAR Producto en forma de aro, elaborado a partir de potón y pota con una cobertura de crujiente rebozado. | | | | |
| Descripción: |  <p>Producto prefrito, en forma de anilla, constituido por potón/pota troceada y cubierto con un rebozo crujiente, ultra congelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas: ø 60 mm. • Peso medio unidad/kg: 20 ± 2 g | | | | |
| Categoría Comercial: | PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO | | | | |
| Código EAN: | Bolsa 400 g.: 8427318435003 Caja 4 kg.: 18427318650014 | | Bag 2.5 kg.: 8427318600029 Caja 5 kg.: 18427318600026 | | |
| Presentación / Formato: | Peso Neto Bolsa | | Peso Neto Caja | | |
| Código producto: 600002 Código producto: 650001 | 2.500 g. 400 g. | | 5 kg. (2 bolsas x 2.500 g.) 4 kg. (10 bolsas x 400 g.) | | |
| Presentación / Paletización: 80/120 | Nº Cajas / Fila | Nº Filas / Palet | Nº Cajas / Palet | Peso Neto Palet | Altura Palet |
| Catering: | 9 | 11 | 99 | 495 kg. | 2,10 m. |
| Retail: | 9 | 11 | 99 | 396 kg. | 2,10 m. |
| MARCA COMERCIAL: | EUROFRITS | | | | |
| 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) | Potón y pota (45%) , harina de trigo y maíz, aceite girasol, pescado blanco, sal, gasificantes (E450, E500), espesante E461, colorante (E101), especias. Puede contener trazas de sulfitos . *Ocasionalmente puede aparecer alguna espina. | | | | |
| 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 alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: - Moluscos (pota, potón), pescado, gluten y trazas de sulfitos. *El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: <i>Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.</i> | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|----------------|---|--------------------|
| 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 | | | | |
| Características del Producto Terminado | | | | | |
| Características Físico-Químicas: | Valor nutritivo (por 100 g.) | | | | |
| | Valor Energético | Grasas | Grasa saturada | Trans | Hidratos Carbono |
| | 939 kJ - 242 kcal | 11 g | 1,5 g | 0 g | 22 g |
| | Azúcares | Fibra | Proteínas | Sal | Colesterol |
| | 2,8 g | 0 g | 9,3 g | 0,9 g | 43 mg |
| Características Organolépticas: | Color: | Dorado | | | |
| | Olor: | Característico | | | |
| | Sabor: | Característico | | | |
| | Textura: | Crujiente por fuera, suave 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 | |
| | <p>. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 minutos 30 segundos hasta que esté dorado el producto.</p> <p>. Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.</p> | | | <p>. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).</p> <p>. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, colocarlo en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas y crujientes.</p> <p>. Extraer el producto del horno, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.</p> | |
| 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 | | | | |

| | |
|----------------------------------|--|
| 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 (MMAAAA) • Bolsa: Mes-Año (MMAAAA) |
| | 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 recepcionado. - Almacenamiento. - Introducción en línea de proceso. - Formado, empanado, rebozo, prefritura. - Congelación. - Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega. |
|-----------------------------------|--|

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (Bolsa)

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| Material: | Polietileno transparente de baja densidad | Polietileno blanco |
| | 2.500 g. | 400 g. |
| Peso (vacío) : | 12 g. | 7,88 g. |
| Características físicas: | Ancho : 750 mm Distancia máculas : -- mm Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior | Ancho : 450 mm Distancia máculas : 270 mm Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre : Soldadura interior - exterior |

EMBALAJE (Caja)

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| Material: | Cartón ondulado tipo B1 | |
| Peso (vacío) : | 5 kg. (2 x 2.500 g.) | 4 kg. (10 x 400 g.) |
| | 255 g. ± 4% | 239 g. ± 4% |
| Características físicas: | Medidas interiores : 372 x 260 x 160 mm Medidas exteriores: 380 x 268 x 176 mm | Medidas interiores: 370 x 255 x 160 mm Medidas exteriores: 378 x 263 x 176 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 |



FICHA TÉCNICA

(Sabroso del Mar)



| 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-43 | Rev.18: 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

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