

DENOMINACIÓN COMERCIAL

ALBÓNDIGA VACUNO Y CERDO EUROFRITS



DENOMINACIÓN LEGAL

BURGER MEAT DE CARNE DE VACUNO Y CERDO

CATEGORÍA COMERCIAL

PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado de carne de forma redonda, elaborado con carne de vacuno y cerdo, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Medidas: 35 mm. ø
- Peso medio unidad aprox./kg: 25 ±3 g.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 302002	2.000 g / bolsa	6 Kg. (3 bolsas x 2.000 g) FS
Código producto: 352001	400 g / bolsa	5,6 Kg. (14 bolsas x 400 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 302002	9	13	117	702 kg.	2,05 m
Código producto: 352001	9	13	117	655,2 kg.	2,10 m.

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS FOOD SERVICE Y EUROFRITS

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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



FICHA TÉCNICA (S239)



CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

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

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Carne (35%) [carne de vacuno (86%)*, carne de cerdo (14%)*], proteína de **soja** rehidratada, harina de **trigo**, tocino, fibra de **soja** rehidratada, sal, especias, estabilizante E450, antioxidante E301, hidrolizado de proteínas vegetales (maíz y **soja**), extracto de levadura, 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-15N

Rev.0: 07/03/16

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
1111 kJ - 266 kcal	17 g	6,5 g	5,5 g	3,4 g	0,1 g
Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
29 mg	16 g	1,2 g	0,7 g	12 g	0,76 g

Características Organolépticas

Color:	Característico carne
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Exterior consistente, interior suave.

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 10 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3 minutos hasta que esté dorado el producto.
- . Retirar el producto de la freidora y colocarlo en un plato. Guisar con salsa a su gusto.
- . 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-15N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------

CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
	Envase primario	Envase secundario
<ul style="list-style-type: none"> Código producto: 302002 Código producto: 352001 	<ul style="list-style-type: none"> Bolsa 2 Kg: 8427318300103 Bolsa 400 g: 8427318305320 	<ul style="list-style-type: none"> Caja 6 Kg: 18427318302029 Caja 5,6 kg: 18427318352017
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 - Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales. - Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega. 		

FT-PT-15N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

2.000 g.		400 g.
Material:	Polietileno transparente de baja densidad	Polietileno blanco
Peso (vacío):	16,4 g.	6,5 g.
Características físicas:	Ancho : 750 mm Distancia máculas : 345 mm Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior	Ancho : 450 mm Distancia máculas : 205 mm Galga : 280 Espesor: 0,070 Tipo de cierre : Soldadura interior – exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1	
Peso (vacío):	6 kg. (3 x 2000 g.) 236 g. ± 4%	5,6 kg. (14 x 400 g.) 234 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 370 x 260 x 130 mm Medidas exteriores: 378 x 268 x 146 mm	Medidas interiores: 384 x 260 x 134 mm Medidas exteriores: 392 x 268 x 150 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-15N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------