

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>				



FICHA TÉCNICA

(Sabroso del Mar)



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: Olor: Sabor: Textura:	Dorado Característico Característico 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		
	. 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. . Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.		. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire). . 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. . Extraer el producto del horno, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 3 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				

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