

DENOMINACIÓN COMERCIAL

BURGER MIXTA POLLO y CERDO EUROFRITS (85 g)



DENOMINACIÓN LEGAL

BURGER MEAT DE CARNE DE POLLO Y CERDO

CATEGORÍA COMERCIAL

PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Burger meat, de forma ovalada, elaborado con carne de pollo y cerdo, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

Peso medio aprox. unidad: 85 g

Medidas: 110 mm Φ x 10 mm

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto Envase	Peso Neto Caja
Código producto: 407002	5.440 g/ bolsa	5,44 Kg. (1 bolsa x 5440 g) FS
Código producto: 457001	340 g/ estuche	5,440 Kg. (16 bolsas x 340 g)
Código producto: 407007	1.000 g/ bolsa	6 Kg (6 bolsas x 1 Kg) FS

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 407002	9	11	99	538,56 kg	1,60 m
Código producto: 457001	9	12	108	587,52 kg	2,25 m
Código producto: 407007	9	11	99	594 kg	2,00 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS FOOD SERVICE y EUROFRITS

FT-PT-22N	Rev. 0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
-----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S336)



IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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

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 (51%) [carne de pollo (53%)*, carne de cerdo (47%)*], fibra de **soja** rehidratada, proteína de **soja** rehidratada, tocino, harina de **trigo**, sal, especias, estabilizante E450, antioxidantes (E300, E301, E331), colorante E120, conservador E262.
* 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-22N	Rev. 0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 5
-----------	------------------	----------------------	--------------

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Características Físico-Químicas: Valor nutritivo (por 100 g.)

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Grasa Monoinsaturada	Grasa Poliinsaturada	Trans
812 kJ - 195 kcal	14 g	5,2 g	6,3 g	2,3 g	0 g
Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
34 mg	5,9 g	1,9 g	0,8 g	11 g	1,6 g

Características Organolépticas

Color:	Característico carne
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	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

SARTÉN / GRILL

. Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase, poner a la plancha o freír (sartén) a 180°C durante 3 minutos 30 segundos por cada lado.
 . Retirar el producto de la plancha o sartén y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

HORNO

. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).
 . Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 8 minutos por cada lado hasta que estén doradas.
 . Retirar el producto del horno 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

FT-PT-22N	Rev. 0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S336)



CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código producto: 407002 Código producto: 457001 Código producto: 407007	Envase primario	Envase secundario
	<ul style="list-style-type: none">• ---• Bandeja 340 g: 8427318356001• Bolsa 1000 g: 8427318407079	<ul style="list-style-type: none">• Caja 5,44 Kg: 18427318407021• Caja 5,44 Kg: 18427318457019• ---
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-22N	Rev. 0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
-----------	------------------	----------------------	--------------

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE

	Bolsa 5.440 g	Bolsa 1000 g	Bolsa 340 g.	340 g (bandeja)
Material:	Polietileno transparente	Polietileno transparente	PE blanco + PP transparente	PE Pet termoformado blanco
Peso (vacío):	13,05 g.	19,4 g.	5,1 g	10 ± 7%
Características físicas:	Ancho : -- mm Galga: 100 mm Espesor: 0,025 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior	Ancho : 750 mm Galga: 220 mm Espesor: 0,055 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior	Ancho : 340 mm Distancia máculas: 290 mm Galga: 140 mm Espesor: 0,035 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior	Medidas exteriores: L 240 x A 116 x Alto 27 mm

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1		
Peso (vacío):	5,44 kg. (1 x 5440 g) 230 g. ± 4%	6 kg. (6 x 1000 g) - 5,44 (16 x 340 g) 239 g. ± 4%	
Características físicas:	Medidas interiores : 360 x 255 x 115 mm Medidas exteriores: 368 x 263 x 131 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

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-22N	Rev. 0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------	------------------	----------------------	--------------