

DENOMINACIÓN COMERCIAL

NUGGET DE POLLO EMPANADO CATERFRITS



DENOMINACIÓN LEGAL

“Preparado a base de carne de pollo empanado, prefrito y ultracongelado”

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto en forma de nugget, constituido por carne de pollo y cubierto con un empanado crujiente, prefrito, ultracongelado. y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

Peso medio aprox. Unidad/kg: 25 ±2 g.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:

Código producto: 405201

Peso Neto

1000g / bolsa

Peso Neto Caja

5 Kg (5 bolsas x 1.000 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

| | Nº Cajas / Fila | Nº Filas / Palet | Nº Cajas / Palet | Peso Neto Palet | Altura Palet |
|--|-----------------|------------------|------------------|-----------------|--------------|
| | 9 | 14 | 126 | 630 kg. | 2,12 m |

MARCA COMERCIAL

CATERFRITS FOOD SERVICE

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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

Preparado a base de carne de pollo (63%) [carne de pollo (37%)*, agua, proteína de **soja** rehidratada, fibra de **soja** rehidratada, tocino, harina de **trigo**, sal, espesante E407, azúcar, especias, estabilizante E450, antioxidante E301, dextrosa, aroma de limón, acidulante E330], empanado (30%) [harina de **trigo**, almidón, sal, especias, espesante E412], aceite de girasol.

* Porcentaje expresado en base al preparado a base de carne de pollo.

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-118N | 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 | Trans | Colesterol | Hidratos Carbono | Azúcares | Fibra | Proteínas | Sal |
|-------------------|--------|----------------|-------|------------|------------------|----------|-------|-----------|-------|
| 946 kJ - 226 kcal | 11 g | 2,4 g | 0 g | 15 mg | 23 g | 4 g | 0,7 g | 8,4 g | 1,1 g |

Características Organolépticas

| | |
|----------|--|
| Color: | Dorado |
| Olor: | Característico |
| Sabor: | Característico |
| Textura: | Crujiente por fuera, consistente 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 10 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3 minutos 30 segundos hasta que esté dorado el producto.</p> <p>. Extraer el producto de la freidora, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.</p> | <p>. Precalear el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).</p> <p>. Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 6 minutos por cada lado hasta que estén doradas.</p> <p>. Extraer el producto del horno, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.</p> |

Condiciones de Conservación:

| Congelador | | | Congelador de Frigorífico | Frigorífico |
|--------------|------------|----------|---------------------------|-------------|
| *** (-18°C) | ** (-12°C) | * (-6°C) | | |
| Varios Meses | 1 Mes | 1 Semana | 3 Días | 1 Día |

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

| | | | |
|------------|-----------------|----------------------|--------------|
| FT-PT-118N | Rev.0: 07/03/16 | Apdo.: C. de Calidad | Página 3 / 5 |
|------------|-----------------|----------------------|--------------|

| CODIFICACIÓN | |
|---|-----------------------------|
| Códigos EAN | |
| • Bolsa 1 kg: 8427318405211 | • Caja 5 kg: 18427318405218 |
| 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, rebozado, empanado, prefritura. - Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales. - Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega. | |

| | | | |
|------------|-----------------|----------------------|--------------|
| FT-PT-118N | Rev.0: 07/03/16 | Apdo.: C. de Calidad | Página 4 / 5 |
|------------|-----------------|----------------------|--------------|

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

| | |
|---------------------------------|--|
| Material: | PE |
| Peso (vacío): | 8 g. |
| Características físicas: | Medidas: 230,5 x 325 x 50 mm Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior |

EMBALAJE (Caja)

| | |
|---------------------------------|---|
| Material: | Cartón ondulado tipo B1 |
| | 227 g. ± 4% |
| Características físicas: | Medidas interiores : 380 x 250 x 125 mm Medidas exteriores: 388 x 258 x 141 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-118N | Rev.0: 07/03/16 | Apdo.: C. de Calidad | Página 5 / 5 |
|------------|-----------------|----------------------|--------------|