



FICHA TÉCNICA

(Cordon Bleu)

Denominación Comercial:	CORDON BLEU				
Descripción	<p>Producto prefrito, en forma de media luna, constituido por carne de pavo y pollo tratada en salazón, rellena con jamón de pavo cocido y queso fundido, recubierto de un empanado crujiente, sometido a tratamiento térmico, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <p>Peso medio aprox. Unidad/kg: 100 g. ± 10</p>				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Código EAN:	35966329299021				
Presentación / Formato: Código producto: 409001	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
	5.000 g.		5 kg. (1 bolsa x 5.000 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	8	12	96	480 kg.	2,15 mt.
MARCA COMERCIAL:	EUROFRITS				
Centro de Fabricación y Envasado:	DOUX S.A.				
	ZI DE LOSPARS 29150 CHATEAULIN FRANCIA.				
Nº R.S.I.	FR- 56-261-01				
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	<p>-Preparado a base de carne de pavo y pollo marinada 55%: Carne de pavo 36% (es decir, 19.8% de la receta), carne de pollo 33% (es decir 18.2% de la receta), agua, dextrosa, piel de pollo, fibra de <u>trigo</u>, sal, antioxidante E331, proteína de <u>trigo</u>, aroma natural, aroma ahumado, conservador E250.</p> <p>- Jamón de pavo cocido 10%: carne de pavo 70% (es decir, 7% de la receta), agua estabilizante E451,450,452, dextrosa, proteína de <u>trigo</u>, sal, aromas naturales, aroma ahumado, conservante E250.</p> <p>-Preparación alimentaria 10%: agua, queso (<u>leche</u>), materia grasa compuesta, almidones modificados, proteína de <u>leche</u>, <u>leche</u> descremada en polvo, sal.</p> <p>-Empanado 25%: harina de <u>trigo</u>, agua, levadura, sal, especias, almidón y proteína de <u>trigo</u>.</p> <p>- Aceite girasol.</p> <p><u>Puede contener huevo y apio.</u></p>				
Alérgenos:	<p>Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE:</p> <p>- Gluten y derivados lácteos. Puede contener apio y huevo.</p>				

FT-PT-31	Rev.12: 14/08/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Cordon Bleu)

Grupo consumidor destinatario:	<p>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.</p>				
Características del Producto Terminado					
Características Físico-Químicas:	Valor nutritivo (por 100 g.)				
	Valor Energético	Proteínas	Hidratos Carbono	Azúcares	Sodio/Sal
	958 kJ - 230 kcal	15 g.	11 g	1.15g.	0.5 g
	Grasas	G.Saturada	Colesterol	Trans	Fibra
	14 g.	3.9 g			2 g
Características Organolépticas:	Color:	Tostado			
	Olor:	Característico			
	Sabor:	Característico			
	Textura:	Crujiente por fuera, consistente por dentro.			
Características Microbiológicas: <small>(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)</small>	Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/25 g	
Modo de Empleo:	FREIDORA		HORNO		
	<p>. Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3 minutos hasta que estén doradas y crujientes.</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 2 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 8 minutos por cada lado hasta que estén doradas y crujientes.</p> <p>. Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.</p>		
Condiciones de Conservación:	Congelador			Congelador de	Frigorífico
	*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°)	Frigorífico	
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				

FT-PT-31	Rev.12: 14/08/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Cordon Bleu)

Identificación del Lote:	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u> <ul style="list-style-type: none">• Caja : Código interno – clave informática C58C584 6
Fecha consumo preferente:	<u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none">• Caja : Día -Mes-Año : 05/02/16
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.- Formado, empanado, prefritura, horno de cocción.- Congelación.- Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.
-----------------------------------	--

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (Bolsa)

Material:	Polipropileno de baja densidad
	5.000 g.
Peso (vacío) :	49 g.
Características físicas:	Ancho : 1000 mm Distancia máculas : 650 mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre : Soldadura interior - exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso (vacío) :	5 kg. (1 x 5000 g.) 265 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas exteriores: 360 x 290x125

Sistemas de Control de Calidad

Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	---
Sistemas de Seguridad Alimentaria:	IFS (Fábrica productora externa)

FT-PT-31	Rev.12: 14/08/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Cordon Bleu)

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-31	Rev.12: 14/08/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------