

**DENOMINACIÓN COMERCIAL**

**BURGER VACUNO Y CERDO (85 g)**



**DENOMINACIÓN LEGAL**

**BURGER MEAT DE CARNE DE VACUNO Y CERDO**

**CATEGORÍA COMERCIAL**

**PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Burger meat de forma ovalada, elaborada con carne de vacuno y cerdo, ultracongelada y envasada siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

Peso medio Unitario aprox./ kg.	85 g.
Medidas:	110-90 mm $\Phi$ x 10 mm

**PRESENTACIÓN**

**FORMATO**

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 300006	2.000 g / bolsa	6 Kg (3 bolsas x 2.000 g) FS
Código producto: 350005	340 g / estuche	4,760 Kg (14 estuches x 340 g)
Código producto: 350002	170 g / bolsa	6,120 Kg (36 bolsas x170 g)

**PALETIZACIÓN: 80/120**

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 300006	9	12	108	648 Kg.	2,38 m
Código producto: 350005	9	13	117	556,92 Kg	2,10 m.
Código producto: 350002	9	10	90	550,8 Kg	2,10 m

**MARCA COMERCIAL**

**EUROFRITS FOOD SERVICE y EUROFRITS**

**IDENTIFICACIÓN FABRICANTE**

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

FT-PT-13N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 1 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (S228 y S234)



### CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

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

### LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Carne (51%) [carne de vacuno (78%)\*, carne de cerdo (22%)\*], proteína de **soja** rehidratada, agua, fibra de **soja** rehidratada, tocino, harina de **trigo**, sal, especias, estabilizante E450, espesante E407, antioxidante E301, hidrolizado de proteínas vegetales (maíz y **soja**), extracto de levadura, colorantes (E120, E150d), 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-13N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 2 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------

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](mailto: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
857 kJ - 206 kcal	14 g	6 g	5,6 g	2,3 g	0,1 g
Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
31 mg	4,6 g	0 g	0,7 g	15 g	0,95 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 <sup>2</sup> ufc/g	M= 5 . 10 <sup>3</sup> 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 4 minutos por cada lado.  
 . Retirar el producto de la plancha o sartén y dejar reposar durante 2 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 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas.  
 . Retirar el producto del horno y 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-13N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 3 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------



# FICHA TÉCNICA

(S228 y S234)



CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código producto: 300006 Código producto: 350005	Envase Primario	Envase secundario
	<ul style="list-style-type: none"><li>Bolsa 2 Kg: 8427318300066</li><li>Estuche 340 g: 8427318305009</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Caja 6 Kg: 18427318300063</li><li>Caja: 4,76 Kg: 18427318350051</li></ul>
Identificación del Lote o fecha de fabricación		
<ul style="list-style-type: none"><li>Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH)</li><li>Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)</li></ul>		
Fecha consumo preferente		
Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none"><li>Caja : Mes-Año (MM AAAA)</li><li>Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)</li></ul>		
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"><li>- Recepción de materia prima, control del producto recibido.</li><li>- Almacenamiento en cámaras.</li><li>- Introducción en línea de proceso.</li><li>- Guillotinado, picado, cutterizado-mezclado, formado</li><li>- Túnel congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.</li><li>- Paletizado y retractilado.</li><li>- Almacenamiento en congelación.</li><li>- Expedición. Transporte y entrega.</li></ul>		

FT-PT-13N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 4 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------

## DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

### ENVASE (bolsa/estuche)

ENVASE (bolsa/estuche)			
2.000 g (bolsa)		340 g (estuche)	
<b>Material:</b>	Polietileno transparente de baja densidad	Bolsa: PE Estuche: Cartón extrusionado 375 g/cm <sup>2</sup>	170 g (bolsa) PE
<b>Peso (vacío):</b>	12,0 g.	30 g	2,1
<b>Características físicas:</b>	Ancho : 750 mm Distancia máculas: -- mm Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo cierre : Soldadura interior-exterior	Ancho :300 mm Galga: 120 mm Espesor: 0,030 Tipo cierre : Soldadura interior-exterior Estuche: Medidas exteriores: 225x115x30 mm	Ancho :300 mm Galga: 160 mm Espesor: 0,040 Tipo cierre : Soldadura interior-exterior

### EMBALAJE (Caja)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1		
<b>Peso (vacío):</b>	<b>6 Kg (3 x 2000 g)</b> 249 g. ± 4%	<b>4,76 Kg (14 x 340 g)</b> 234 g. ± 4%	<b>6,120 Kg (36 x 170 g)</b> 239 g. ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores : 350x 230 x170 mm Medidas exteriores: 358 x238 x 186 mm	Medidas interiores: 384 x 260 x 134 mm Medidas exteriores: 392 x268 x 150 mm	Medidas interiores: 370 x 255 x 160 mm Medidas exteriores: 378 x 263x 176 mm

## SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

<b>Sistema APPCC:</b>	Sí
<b>Sistema de Calidad Certificado:</b>	ISO 9001
<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:</b>	BRC; IFS
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

FT-PT-13N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 5 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (S228 y S234)



### 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-13N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 6 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------

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](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294