

<b>Denominación Comercial:</b>	<b>VARITAS DE MERLUZA EMPANADAS</b> Varitas de filete de merluza empanada, prefritos y ultracongeladas				
<b>Descripción</b> 	Producto de pescado prefrito, de forma rectangular, elaborado con filetes de merluza y cubierto con un empanado crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. <ul style="list-style-type: none"> <li>Medidas: 90 mm. x 25 mm. x 17 mm. ±5 mm</li> <li>Peso medio unidad/kg: 30 g. +-4</li> </ul>				
<b>Categoría Comercial:</b>	<b>PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</b>				
<b>Códigos EAN:</b>	Estuche 350 g.: 8427318551055		Bolsa 2 kg.: 8427348400100 Caja 6 kg. : 18427318501026		
<b>Presentación / Formato:</b>	<b>Peso Neto Bolsa</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
Código producto: 501002 Código producto: 551005	2.000 g. 350 g.		6 kg. (3 bolsas x 2.000 g.) 3,5 kg. (10 estuches x 350 g.)		
<b>Presentación / Paletización: 80/120</b>	<b>Nº Cajas / Fila</b>	<b>Nº Filas / Palet</b>	<b>Nº Cajas / Palet</b>	<b>Peso Neto Palet</b>	<b>Altura Palet</b>
<b>Catering:</b>	9	13	117	702 kg.	2,15 m.
<b>Retail:</b>	9	13	117	409,5 kg.	2,10 m.
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	<b>EUROFRITS</b>				
<b>Identificación Fabricante:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
<b>Nº R.S.I.</b>	26.00030/BU				
<b>Centro de Fabricación y Envasado:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 26.00030/BU				
<b>Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)</b>	<b>Merluza*</b> (45%), harina de <b>trigo</b> , aceite girasol, harina de maíz, almidón de maíz modificado, sal, colorantes (E160a y E160e), espesantes (E412 y E415) y especias. *Ocasionalmente puede aparecer alguna espina.				
<b>OMG:</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				
<b>Alérgenos:</b>	Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: Pescado y gluten. *El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: <i>Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y</i>				

FT-PT-35	Rev.22: 19/05/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA

(Varita de Merluza)



	<i>crustáceos.</i>				
<b>Grupo consumidor destinatario</b>	<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>				
<b>Características del Producto Terminado</b>					
<b>Características Físico-Químicas:</b>	<b>Valor nutritivo (por 100 g.)</b>				
	Valor Energético	Grasas	Grasa saturada	Trans	Colesterol
	850 kJ -203 kcal	8.1 g	1.1 g	0,031 g	19 mg
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
	21 g	1.8 g	0,8 g	11 g	0,9 g
<b>Características Organolépticas:</b>	Color:	Naranja de pan.			
	Olor:	Característico a pescado.			
	Sabor:	Característico a pescado.			
	Textura:	Crujiente por fuera, consistente por dentro.			
<b>Características Microbiológicas:</b> (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	
<b>Modo de Empleo:</b>	<b>FREIDORA</b>		<b>HORNO</b>		
	<p>. Sin descongelar el producto, sacar 6 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 6 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>		
<b>Condiciones de Conservación:</b>	<b>Congelador</b>			<b>Congelador de</b>	<b>Frigorífico</b>
	<b>*** (-18°C)</b>	<b>** (-12°C)</b>	<b>* (-6°)</b>	<b>Frigorífico</b>	
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				

FT-PT-35	Rev.22: 19/05/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 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](mailto:eurofrits@eurofrits.es)  
DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

<b>Identificación del Lote:</b>	<p>I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u></p> <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> <p>II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caja : Mes-Año (MM AAA)</li> <li>• Bolsa: Mes-Año (MM AAA)</li> </ul> <p>La vida útil del producto es de 18 meses a –18 °C.</p>
<b>Fecha consumo preferente:</b>	
<b>Vida útil:</b>	

## Descripción Etapas del proceso

<b>Enumeración de las etapas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de materia prima, control del producto recibido.</li> <li>- Almacenamiento.</li> <li>- Introducción en línea de proceso.</li> <li>- Cortado, empanado, prefrutura.</li> <li>- Congelación.</li> <li>- Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.</li> <li>- Almacenamiento en congelación.</li> <li>- Expedición. Transporte y entrega.</li> </ul>
-----------------------------------	--

## DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

### ENVASE

<b>Material:</b>	<b>2.000 g. (bolsa)</b>	<b>350 g. (estuche)</b>
	Polietileno transparente de baja densidad	Cartón extrusionado 375 g/cm <sup>2</sup>
<b>Peso (vacío) :</b>	7,54 g.	38 g.
<b>Características físicas:</b>	<p>Ancho : 750 mm</p> <p>Distancia máculas : 350 mm</p> <p>Galga : 240</p> <p>Espesor : 0,060</p> <p>Tipo de cierre: soldadura interior-exterior</p>	<p>Medidas:</p> <p>40 alto x 210 largo x 130 mm. ancho</p>
<b>Características físicas:</b>		<p style="text-align: center;"><b>BOLSA 350 g.</b></p> <p style="text-align: center;">(Peso bolsa vacía: 6 g.)</p> <p>Ancho : 450 mm</p> <p>Distancia máculas : --- mm</p> <p>Galga : 240</p> <p>Espesor : 0,060</p> <p>Tipo de cierre: soldadura interior-exterior</p>

FT-PT-35	Rev.22: 19/05/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (Varita de Merluza)



EMBALAJE (Caja)		
<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1	
	<b>6 kg. (3 x 2000 g.)</b>	<b>3,5 kg. (10 x 350 g.)</b>
<b>Peso (vacío) :</b>	242. ± 4%	234 g. ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores : 380 x 260 x 135 Medidas exteriores: 388 x 268 x 151	Medidas interiores: 384 x 260 x 134 Medidas exteriores: 392 x 268 x 150

Sistemas de Control de Calidad	
<b>Implantación del 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

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-35	Rev.22: 19/05/15	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](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

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