

Denominación Comercial:	VARITAS DE MERLUZA EMPANADAS Varitas de filete de merluza empanada, prefritos y ultracongeladas				
Descripción 	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> Medidas: 90 mm. x 25 mm. x 17 mm. ±5 mm Peso medio unidad/kg: 30 g. +-4 				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Códigos EAN:	Estuche 350 g.: 8427318551055		Bolsa 2 kg.: 8427348400100 Caja 6 kg. : 18427318501026		
Presentación / Formato:	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
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.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Catering:	9	13	117	702 kg.	2,15 m.
Retail:	9	13	117	409,5 kg.	2,10 m.
MARCA COMERCIAL:	EUROFRITS				
Identificación Fabricante:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
Nº R.S.I.	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)	Merluza* (45%), harina de trigo , 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.				
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: 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>				
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	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
Características Organolépticas:	Color:	Naranja de pan.			
	Olor:	Característico a pescado.			
	Sabor:	Característico a pescado.			
	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 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>		
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-35	Rev.22: 19/05/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Varita de Merluza)



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

Descripción Etapas del proceso

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

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE

Material:	2.000 g. (bolsa)	350 g. (estuche)
		Polietileno transparente de baja densidad
Peso (vacío) :	7,54 g.	38 g.
Características físicas:	Ancho : 750 mm Distancia máculas : 350 mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior	Medidas: 40 alto x 210 largo x 130 mm. ancho
Características físicas:		BOLSA 350 g. (Peso bolsa vacía: 6 g.) Ancho : 450 mm Distancia máculas : --- mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior

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

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



FICHA TÉCNICA (Varita de Merluza)



EMBALAJE (Caja)		
Material:	Cartón ondulado tipo B1	
	6 kg. (3 x 2000 g.)	3,5 kg. (10 x 350 g.)
Peso (vacío) :	242. ± 4%	234 g. ± 4%
Características físicas:	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	
Implantación del 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-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

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