

DENOMINACIÓN COMERCIAL

PECHUGA DE POLLO EMPANADA



DENOMINACIÓN LEGAL

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

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto prefrito, de forma ovalada, (constituido por carne de pechuga pollo reducida a un grano fino, mezclada con otros ingredientes), recubierto con una capa de pan crujiente, prefrito, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Medidas: 105 x 75 mm.
- Peso medio unidad/Kg: 75 g

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 402003	1000g / bolsa	5 Kg (5 bolsas x 1.000 g.) FS
Código producto: 452001	300 g / bolsa	5,4 Kg (18 bolsas x 300 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 402003	9	14	126	630 Kg	2,25 m
Código producto: 452001	9	13	117	631,8 Kg	1,98 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS FS

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos. España.
Nº RGSEAA: 26.00030/BU

FT-PT-25N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S311)



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 pechuga de pollo (67%) [pechuga de pollo (57,5%*), fibra de **soja** rehidratada, agua, tocino, harina de **trigo**, sal, especias, gasificante E450, antioxidante E301, dextrosa, aroma de limón, acidulante E330], empanado (26%) [harina de **trigo**, sal, almidón de maíz, margarina vegetal (grasa de palma, aceite de girasol, emulgente E471, acidulante E330), especias, espesante E412] y aceite de girasol.

* Porcentaje expresado respecto al preparado a base de pechuga 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-25N

Rev.0: 07/03/16

Apdo.: C. de Calidad

Página 2 / 5

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

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



FICHA TÉCNICA (S311)



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Características Físico-Químicas: Valor nutritivo (por 100 g.)

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Grasa Monoinsaturada	Grasa Poliinsaturada	Trans
999 kJ - 240 kcal	15 g	3,3 g	5,4 g	5,8 g	0 g
Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
29 mg	16 g	1,8 g	0,5 g	9,9 g	1,3 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 2 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, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 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 6 minutos por cada lado hasta que estén doradas.</p> <p>. Extraer el producto del horno, colocarlo 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°)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-25N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S311)



CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código producto: 402003 Código producto: 452001	Envase Primario <ul style="list-style-type: none">Bolsa 1000 g: 8427318402036Bolsa 300 g: 8427318355615	Envase secundario <ul style="list-style-type: none">Caja 5 Kg: ---Caja 5,4 Kg: 18427318452014
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.- Picado, mezclado, formado, empanado, prefritura.- Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.		

FT-PT-25N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE

Bolsa 1 Kg		Bolsa 300 g
Material:	PE transparente	PP blanco + PP transparente
Peso (vacío):	12 g	3,55 g
Características físicas:	Ancho : 750 mm Distancia máculas : -- mm Galga : 220 Espesor: 0,055 Tipo de cierre : Soldadura interior – exterior	Ancho : 300 mm Distancia máculas : 245 mm Galga : 140 Espesor: 0,035 Tipo de cierre : Soldadura interior – exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1	
Peso (vacío):	5.000 g (5 x 1000 g)	5,4 kg. (18 x 300 g.)
	234 g. ± 4%	227 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 384x 260 x 134 mm Medidas exteriores: 392 x 268 x 150 mm	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-25N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------	-----------------	----------------------	--------------