




FICHA TÉCNICA (Bocadito de Pollo)



Denominación Comercial:	BOCADITO DE POLLO Producto elaborado a partir de carne de pollo mezclada con otros ingredientes y recubierto de un crujiente pan				
Descripción: 	Producto de pollo de forma semicilíndrica, constituidas por carne de pollo, recubiertas con una capa de pan crujiente, ultracongeladas y envasadas siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Medidas: 60 mm. Ø x 12 mm. alto. Peso medio aprox. Unidad/kg: 21 g.				
Categoría Comercial:	PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO				
Códigos EAN:	Bolsa 2,5 kg.: 8427318400025 Caja 5 Kg: 18427318400022		Bolsa 400 g.: 8427318355035 Caja 4,8 kg: 18427318450010		
Presentación / Formato: Código producto: 400002 Código producto: 450001	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
	2.500 g. 400 g.		5 kg. (2 bolsas x 2.500 g.) 4,8 kg. (12 bolsas x 400 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9 9	14 13	126 117	630 kg. 561,6 kg.	1,98 m. 1,98 m.
MARCA COMERCIAL:	EUROFRITS				
Identificación Fabricante:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
Nº R.S.I.	10.19256/BU				
Centro de Fabricación y Envasado:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 10.19256/BU				
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	Harina de trigo , carne de pollo (30%), agua, sal, almidón, extracto de soja , especias, margarina vegetal (grasa de palma, aceite de girasol, emulgente E471, acidulante E330), jarabe de glucosa, espesante E412, aromas, aromas de humo, antioxidante E301, potenciador del sabor E635.				
OGM:	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				
Alérgenos:	Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de				

FT-PT-21	Rev.14: 17/05/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Bocadito de Pollo)



	<p>acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: Gluten, soja. *El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.</p>
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
	684 kJ - 161 kcal	1,2 g	0,4 g	0 g	13 mg
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
	28 g	4,5 g	0,9 g	9,2 g	1,3 g
Características Organolépticas:	Color:	Crema claro			
	Olor:	Característico			
	Sabor:	Característico			
	Textura:	Crujiente por fuera, suave 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)	E. Coli:	n=5	c=2	m=5.10 ² ufc/g	M=5.10 ³ ufc/g
	Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia / 10 g.	
Modo de Empleo:	FREIDORA				
	<p>. Sin descongelar el producto, sacar 10 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, colocarlos 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-21	Rev.14: 17/05/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Bocadito de Pollo)



Identificación del Lote:	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u> <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:	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> 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- Túnel de congelación.- Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.
-----------------------------------	--

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (Bolsa)

Material:	Polipropileno transparente de baja densidad	Polietileno blanco + polipropileno transparente
	2.500 g.	400 g.
Peso (vacío) :	12 g.	6,89 g.
Características físicas:	Ancho : 750 mm	Ancho : 450 mm
	Distancia máculas : -- mm	Distancia máculas : 215 mm
	Galga : 242	Galga : 280
	Espesor : 0,055	Espesor : 0,070
	Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior	Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1	
Peso (vacío) :	5 kg. (2 x 2500 g.)	4,8 kg. (12 x 400 g.)
	230 g. ± 4%	227 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 360 x 255 x 115	Medidas interiores : 380 x 250 x 125
	Medidas exteriores: 368 x 263 x 131	Medidas exteriores: 388 x 258 x 141

FT-PT-21	Rev.14: 17/05/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Bocadito de Pollo)



Sistemas de Control de Calidad	
Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 9001
Sistema de Seguridad Alimentaria:	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-21	Rev.14: 17/05/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------