

Denominación Comercial:	SALCHICHA FRANKFURT CÓCTEL				
Descripción	 Salchicha de tamaño pequeño, elaborada a partir de una masa cárnica constituida por carne de cerdo, pavo y pollo cocido y ahumado, ultracongelada y envasada siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Medidas: 40 mm. largo (± 5 mm) x 16 mm $\varnothing$ (± 1mm). Peso medio unidad/kg: 10 g ± 1 g				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO (CON TRATAMIENTO TÉRMICO)				
Códigos EAN:	Bolsa 2000 g.: 8427318802010 Caja 6 kg.: 18427318802015		Bolsa 500 g.: 8427318475917 Caja 6 kg.: 18427318852010		
Presentación / Formato:	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
Código producto: 802001 Código producto: 852001	2.000 g. 500 g.		6 kgs. (3 bolsas x 2.000 g.) 6 kgs. (12 bolsas x 500 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Catering:	9	14	126	756 kg.	1,78 mt.
Retail:	9	14	126	756 kg.	1,78 mt.
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:	Producto sólo comercializado				
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	Carne de cerdo 45,8%, carne de pavo y pollo 33,7%, agua, fécula patata, sal, proteína de soja , especias, estabilizantes (E451 y E407), antioxidante E316, conservador E250. Contiene trazas de huevo, mostaza, leche y gluten.				
OMG:	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 acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: - Contiene derivados de soja, - Puede contener trazas de huevo, mostaza, leche y gluten.				

FT-PT-20	Rev.14: 03/11/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Salchicha Frankfurt Cóctel)

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.
---------------------------------------	---

Características del Producto Terminado

Características Físico-Químicas:	Valor nutritivo (por 100 g.)				
	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Trans	Hidratos Carbono
	1.036 kJ - 250 kcal	20 g	6,7 g	<0,1 g.	5,1 g
	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sodio /Sal	Colesterol
	<0,5 g	0,6 g	12 g	1 g/ 2,4 g	66 mg
Características Organolépticas:	Color: Olor: Sabor: Textura:	Característico de salchicha. Característico Característico 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)	Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/25 g.	---
Modo de Empleo:	FREIDORA		HORNO		
	. Sin descongelar el producto, sacar 200 g. del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 minutos 30 segundos hasta que esté dorado el producto.		. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).		
	. Retirar el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.		. Sin descongelar el producto, sacar 200 g. del envase, colocarlo en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que esté dorado.		
			. Retirar el producto del horno, colocarlo en un plato 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-20	Rev.14: 03/11/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Salchicha Frankfurt Cóctel)

Identificación del Lote:	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u> • Caja : Año – Día natural- Hora (AA DDD HH:HH) • Bolsa: Año - Día natural- Hora (AA DDD HH:HH)
Fecha consumo preferente:	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: • Caja : Mes-Año (MM AAAA) • Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)
Vida útil:	La vida útil del producto es de 12 meses a -18º C.

Descripción Etapas del proceso

Enumeración de las etapas:	- Recepción de materia prima, control del producto recibido. - Picado, emulsionado, coextrusión, corte y formado salchicha. - Envasado vacío. - Cocción / pasteurización, enfriamiento. - Congelación. - Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.
-----------------------------------	---

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (Bolsa)

	2.000 g.	500 g.
Material:	Polietileno transparente de baja densidad	Polietileno transparente de baja densidad
Peso (vacío) :	12 g.	3 g.
Características físicas:	Ancho : 750 mm Distancia máculas : --- mm Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior	Ancho : 450 mm Distancia máculas : --- mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

	6 kg. (3 x 2000 g)	6 kg. (12 x 500 g)
Material:	Cartón ondulado tipo B1	
Peso (vacío) :	200 g. ± 4%	227 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas exteriores : 380 x 232 x 118 Medidas interiores : 386 x 238 x 130	Medidas exteriores : 380 x 250 x 125 Medidas interiores : 388 x 258 x 141

FT-PT-20	Rev.14: 03/11/14	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Salchicha Frankfurt Cóctel)

Sistemas de Control de Calidad	
Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO (Fábrica productora externa)
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS (Fábrica productora externa)
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-20	Rev.14: 03/11/14	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