

FICHA TÉCNICA

(Finger de Pollo Marinado Prefrito)

Denominación Comercial:	FINGER DE POLLO MARINADO PREFRITO				
Descripción	 Producto prefrito elaborado con trozos de solomillo de pollo marinados, empanados al estilo casero, prefritos, ultracongelados y envasados siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Peso medio aprox. unidad/kg.: 20 – 50 g. *Puntualmente según situación mercado se pueden encontrar piezas más grandes.				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Código EAN:	Bolsa 1 kg.: 8427318479526		Caja 3 kg.: 18427318412018		
Presentación / Formato:	Peso Neto		Peso Neto Caja		
Código Producto: 412001	1.000 g.		3 kgs. (3 bolsas x 1000 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	11	16	176	528 kg.	2,10 mt.
MARCA COMERCIAL:	TYPICAL TAPAS				
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)	Solomillo de pollo (70%), harina de trigo , aceite de girasol, harina de maíz, sal, especias, grasa de palma, azúcar, espesantes (E412, E415), colorantes (E160a, E160e), aromas, potenciador del sabor E621.				
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: Gluten <i>*El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.</i>				

FT-PT-89	Rev.19: 01/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA

(Finger de Pollo Marinado Prefrito)

Grupo consumidor destinatario:		Toda la población en general, incluidos niños y ancianos así como consumidores de rito islámico musulmán. 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	Grasa saturada	Trans	Colesterol
		807 kJ-192 kcal	6,5 g	1,0 g	0 g	42 mg
		Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
		13 g	0,5 g	0,7 g	20 g	0,63 g
Características Organolépticas:		Color: Olor: Sabor: Textura:	Naranja intenso característico Característico a especias Característico a especias Exterior crujiente, interior suave			
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 6 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) de 3 minutos 30 segundos a 5 minutos en función del tamaño de las piezas. . Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.		. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire). . Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, colocarlo en una bandeja y hornear durante 4 minutos por cada lado hasta que estén doradas. . Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.		
		Congelador		Congelador de Frigorífico		Frigorífico
Condiciones de Conservación:		*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6º)		
		Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días 1 Día	
		No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				



FICHA TÉCNICA

(Finger de Pollo Marinado Prefrito)

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 18 meses a -18º C.

Descripción Etapas del proceso

Enumeración de las etapas:	- Recepción de materia prima, control del producto recibido. - Almacenamiento. - Introducción en línea de proceso. - Encolado marinado, empanado, prefritura. - Túnel de congelación. - Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.
-----------------------------------	--

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (Bolsa 1 kg)	
Material:	Polietileno transparente de baja densidad + polipropileno transparente
Peso (vacío) :	12,1 g.
Características físicas:	Ancho : 550 mm Distancia máculas : 320 mm Galgas : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior
EMBALAJE (Caja 3 kg: 3 x 1 kg)	
Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso (vacío) :	184 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 350 x 230 x 100 mm Medidas exteriores: 358 x 238 x 116 mm

FT-PT-89	Rev.19: 01/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Finger de Pollo Marinado Prefrito)

Sistemas de Control de Calidad	
Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 9001
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS
Otros:	Halal
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-89	Rev.19: 01/07/15	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