

FICHA TÉCNICA
(P2530) Albóndiga Cerdo**DENOMINACIÓN COMERCIAL****ALBÓNDIGA CERDO MASTERFRITS****DENOMINACIÓN LEGAL****BURGER MEAT DE CARNE DE CERDO****CATEGORÍA COMERCIAL****PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Preparado de carne de forma redonda, elaborado con carne de cerdo, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Medidas: 35 mm. ø
- Peso medio unidad aprox./kg: 25 ± 3 g.

PRESENTACIÓN**FORMATO**

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 302401	2.000 g / bolsa	6 Kg (3 bolsas x 2.000 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	14	126	756 Kg	2,25 m

MARCA COMERCIAL**MASTERFRITS FOOD SERVICE****IDENTIFICACIÓN FABRICANTE**

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos. España.
Nº RGSEAA: 10.19256/BU

FT-PT-302401	Rev.2: 14/03/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------

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)

Carne de cerdo (35%), proteína de **SOJA** rehidratada, harina de **TRIGO**, fibra de **SOJA** rehidratada, tocino, sal, especias, estabilizante E450, antioxidante E301, hidrolizado de proteínas vegetales (maíz y **SOJA**), extracto de levadura, aromas.

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		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados		X
Frutos de cáscara y productos derivados		
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm		X
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		X
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.

FICHA TÉCNICA

(P2530) Albóndiga Cerdo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor energético	Grasas	Grasa Saturada	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
1167 kJ- 280 Kcal	18 g	6,8 g	18 g	1,6 g	1.0 g	11 g	0,65 g

Características Organolépticas

Color:	Característico carne
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Exterior consistente, 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:

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/25 g	---

Modo de Empleo

FREIDORA

- . Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3 minutos hasta que esté dorado el producto.
- . Retirar el producto de la freidora y colocarlo en un plato. Guisar con salsa a su gusto.
- . Dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

Condiciones de Conservación:

Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°C)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-302401	Rev.2: 14/03/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA
(P2530) Albóndiga Cerdo

CODIFICACIÓN
Códigos EAN
- Bolsa 2 kg: 8427318302411 - Caja 6 kg: 18427318302418
Identificación del Lote o fecha de fabricación
- 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: - 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
- Recepción de materia prima, control del producto recibido. - Almacenamiento en cámaras. - Introducción en línea de proceso. - Guillotinado, picado, cutterizado-mezclado, formado - Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales. - Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.

FT-PT-302401	Rev.2: 14/03/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------

FICHA TÉCNICA

(P2530) Albóndiga Cerdo

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

Material:	Polietileno transparente de baja densidad
Peso (vacío):	19,4 g.
Características físicas:	Ancho : 750 mm Distancia máculas: --- mm Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso vacío:	234 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores: 384 x 260 x 134mm Medidas exteriores: 392x 268 x 150 mm

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistema APPCC:	Sí
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-302401	Rev.2: 14/03/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------