

FICHA TÉCNICA

(Cordon Bleu)

Denominación Comercial:	<i>CORDON BLEU</i>				
Descripción 	Producto prefrito, en forma de media luna, constituido por carne de pavo y pollo tratada en salazón, rellena con carne de pavo ahumada y queso fundido, recubierto de un empanado crujiente, sometido a tratamiento térmico, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Peso medio aprox. Unidad/kg: 100 g. ± 10				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Código EAN:	13596692929520				
Presentación / Formato: Código producto: 409001	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
	5.000 g.		5 kg. (1 bolsa x 5.000 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	8	12	96	480 kg.	2,15 mt.
MARCA COMERCIAL:	EUROFRITS				
Centro de Fabricación y Envasado:	DOUX S.A. ZI DE LOSPARS 29150 CHATEAULIN FRANCIA.				
Nº R.S.I.	FR- 56-261-01				
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	-Preparado a base de carne de pavo y pollo marinada 55%: Carne de pavo 36% (es decir, 19.5% de la receta), carne de pollo 33% (es decir 18% de la receta), agua, dextrosa, piel de pollo, fibra y proteína de trigo, sal, antioxidante E331, aroma, aroma ahumado, conservador E250. - Jamón de pavo cocido sabor ahumado 10%: carne de pavo 70% (es decir, 7% de la receta), agua, dextrosa, proteína de trigo, sal, estabilizantes (E451, 450, 452), aromas, aroma ahumado (gluten), conservante E250. - Queso fundido 10%: queso (leche), agua, mantequilla (leche), almidones modificados, leche desnatada en polvo, suero lácteo en polvo, leche, sales emulgentes (E331, E452), gelificante (E407), acidulante E330. -Empanado 25%: agua, harina de trigo, levadura, sal, especias, almidón y proteína de trigo. - Aceite girasol. <u>Puede contener trazas de huevo y apio.</u>				

FT-PT-31	Rev.13: 05/12/2014	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	--------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Cordon Bleu)

Alérgenos:	Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: - Gluten y derivados lácteos. Puede contener apio y huevo.
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 declaren 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	Hidratos Carbono
	923 kJ - 221 kcal	13 g.	3.3 g	< 0.1 g	15 g
	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sodio/Sal	Colesterol
	1,1 g.	<0,5 g	11 g	0.45/1.1 g	40 mg/kg
Características Organolépticas:	Color: Olor: Sabor: Textura:	Tostado Característico Característico 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		
	. Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 4 minutos hasta que estén doradas y crujientes. . 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 2 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 8 minutos por cada lado hasta que estén doradas y crujientes. . Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.		
Condiciones de Conservación:	Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
	*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°C)	Frigorífico	
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				

FT-PT-31	Rev.13: 05/12/2014	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	--------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Cordon Bleu)

Identificación del Lote: Fecha consumo preferente: Vida útil:	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u> • Caja : Código interno – Día natural- Código interno • Bolsa: Código interno – Día natural – Código interno II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: • Caja : Día -Mes-Año • Bolsa: Día- Mes-Año 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. - Formado, empanado, prefritura, horno de cocción. - Congelación. - Envasado. Codificación. Detector de metales. - Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.

Descripción Envasado y Embalaje	
ENVASE (Bolsa)	
Material:	Polipropileno de baja densidad
	5.000 g.
Peso (vacío) :	13,1 g.
Características físicas:	Ancho : --- mm Distancia máculas : --- mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre : Soldadura interior - exterior
EMBALAJE (Caja)	
Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso (vacío) :	5 kg. (1 x 5000 g.) 300 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas exteriores: 510 x 275 x 115

Sistemas de Control de Calidad	
Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	---

FT-PT-31	Rev.13: 05/12/2014	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	--------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Cordon Bleu)

Sistemas de Seguridad Alimentaria:	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-31	Rev.13: 05/12/2014	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
----------	--------------------	----------------------	--------------