

Denominación Comercial:	CHILI CHEDDAR NUGGET <i>Nugget prefrito con queso cheddar, trozos de pimiento verde y pimiento jalapeño, con un rebozado crujiente y congelado</i>				
Descripción	 Producto en forma de nugget (cilindro, rombo y triangulo) prefrito con queso cheddar, trozos de pimiento verde y jalapeño, con un rebozado crujiente, ultracongelado y envasado bajo estrictas condiciones higiénicas. Medidas medias: 3,5 a 4,7 mm x 2,9 a 4 x 1,9 a 2,8 mm Peso medio unidad/ Kg.: 18 g ± 3 g				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Código EAN:	Bolsa: 8427318878039		Caja: 18427318878036		
Presentación / Formato:	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
Código producto:878003	1.000 g.		5 kg. (5 bolsas x 1.000 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	11	99	495 kg.	1,85 m.
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)	Preparado de queso (30%) (leche y nata pasteurizada, acidulante E331, almidón de trigo , sal, leche en polvo, corrector de la acidez E509, espesante E1422, fermentos lácticos), pan rallado (harina de trigo , sal), rebozo (harina de trigo , almidón modificado de trigo , almidón, harina de arroz, sal, espesante E412, gasificantes (E450, E500), dextrosa, emulgente E471), pimiento verde, queso cheddar (leche , sal, fermentos lácticos , colorante E160b, corrector de acidez E509), aceite de girasol, pimiento jalapeño (pimiento, sal, acidulante E260), fibra de trigo , dextrosa, espesante E461, especias, colorante E101. <i>Puede contener trazas de huevo.</i>				
OMG:	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de				

FICHA TÉCNICA

(Chili Cheddar nugget)

	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 y lácteos. Puede contener trazas de huevo. <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>
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	Grasa	G.Saturada	Trans	Colesterol
	1232 kJ -294 kcal	14 g	6,9 g	<0,281 g	29,9 mg
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sodio/Sal
	32 g	2,7 g	<1,00 g	10 g	0,79 g / 2 g
Características Organolépticas:	Color: Olor: Sabor: Textura:	Dorado Característico Característico Crujiente por fuera, cremoso 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 . Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 minutos 30 segundos hasta que estén doradas y crujientes. . Extraer el producto de la freidora, 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°C)		
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				



FICHA TÉCNICA

(Chili Cheddar nugget)

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 –18° C.

Descripción Etapas del proceso

Enumeración de las etapas:	- Recepción de materia prima, control del producto recepcionado. - Almacenamiento en cámara. - Introducción en línea de proceso. - Formado, rebozado, prefritura y 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 alto brillo		
Peso (vacío) :	12,05 g.		
Características físicas:	Ancho (lámina) : 550 mm Distancia máculas : 320 mm. Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre : Soldadura exterior-exterior		
EMBALAJE (Caja 5 kg: 5 x 1kg)			
Material:	Cartón ondulado tipo B1		
Peso (vacío) :	243 g. ± 4%		
Características físicas:	Medidas interiores : Largo: 384	Ancho: 260	Alto: 134 mm.
	Medidas exteriores: Largo: 392	Ancho: 268	Alto: 150 mm.

FT-PT-137	Rev.4: 20/05/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 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



FICHA TÉCNICA (Chili Cheddar nugget)



Sistemas de Control de Calidad

Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 9001
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS
Otras certificaciones	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-137	Rev.4: 20/05/15	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