

Denominación Comercial:	MINI HAMBURGUESA DE VACUNO				
Descripción	 Producto cárnico de forma ovalada, elaborado con carne de vacuno, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Medidas: 70 x 55 x 0,8 mm. Peso medio unidad/kg: 27 g.				
Categoría Comercial:	BURGUER MEAT PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO				
Código EAN:	Bolsa 2 kg.: 8427318301018		Caja 6 kg.: 18427318301015		
Presentación / Formato: Código producto:301001	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
	2.000 g.		6 kgs. (3 bolsas x 2.000 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	12	108	648 kg.	2,05 mt.
MARCA COMERCIAL:	EUROFRITS				
Identificación Fabricante:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquérar 09001 Burgos. España.				
Nº R.S.I.	10.19256/BU				
Centro de Fabricación y Envasado:	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquérar 09001 Burgos. España. 10.19256/BU				
Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)	Carne de vacuno (70%), tocino, proteína de soja , harina de trigo , sal, especias, espesante E407, estabilizante E450, antioxidante E301, colorantes (E120, E150d), 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: - Gluten y soja. <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	Toda la población en general, incluidos niños y ancianos.				

FT-PT-14	Rev.18: 01/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Mini Hamburguesa de vacuno Eurofrits)



destinatario:	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
	952 kJ -229 kcal	18 g	7,4 g	< 0.08 g	39 mg
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
	4.6 g	0 g	0.5 g	12 g	1,4 g
Características Organolépticas:	Color: Olor: Sabor: Textura:	Característico de carne. 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)	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/ 10 g.	
Modo de Empleo:	SARTÉN / GRILL			HORNO	
	. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase y poner a la plancha o freír (sartén) a 180°C durante 3 minutos 30 segundos por cada lado. . Retirar el producto de la plancha o sartén, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 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, colocarlas en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas. . 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)	* (-6º)		
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				

FT-PT-14	Rev.18: 01/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 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

(Mini Hamburguesa de vacuno Eurofrits)



Identificación del Lote:	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u> • Caja : Año – Día- Hora (AADDD HH:HH) • Bolsa: Año – Día- Hora (AADDD HH:HH)
Fecha consumo preferente:	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: • Caja : Mes-Año (MMAAAA) • Bolsa: Mes-Año (MMAAAA)
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. - Introducción en línea de proceso. - Picado, mezclado, formado. - Túnel de congelación. - Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.
----------------------------	--

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (Bolsa 2 kg)

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

EMBALAJE (Caja 6 kg)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso (vacío) :	249 g ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : Largo: 350 Ancho: 230 Alto: 170 Medidas exteriores: Largo 358 Ancho: 238 Alto: 186

Sistemas de Control de Calidad

Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 9001
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos - Sensoriales - Microbiológicos

FT-PT-14	Rev.18: 01/07/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Mini Hamburguesa de vacuno Eurofrits)



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-14	Rev.18: 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