



FICHA TÉCNICA

(Finger Mozzarella)

Denominación Comercial:	FINGERS MOZZARELLA				
Descripción	 Suaves varitas prefritas de queso mozzarella, cubiertas por una capa de crujiente y dorado pan rallado, especiadas con ligero sabor a ajo, pimienta y perejil, ultracongeladas y envasadas bajo estrictas condiciones higiénicas. Peso medio unidad/kg: 25 g.+2				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Código EAN:	Bolsa: 8427318805028		Caja: 18427318805023		
Presentación / Formato:	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
Código Producto: 805002	1.000 g.		3 kg. (3 bolsas x 1.000 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 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)	Queso mozzarella (42%), harina de trigo , aceite de girasol, almidón (contiene trigo), sal, dextrosa, especias, margarina vegetal (grasa de palma, aceite de girasol, emulgente E471, acidulante E330), espesantes (E412, E466).				
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: Derivados lácteos y 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</i>				

FT-PT-93	Rev.20: 17/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Finger Mozzarella)

	crustáceos.				
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
	1277 kJ -305 kcal	15 g	5,3 g	0,1 g	18 mg
	Hidrato Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
	31 g	2 g	1 g	11 g	1,5 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		HORNO		
	. Sin descongelar el producto, sacar 6 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 3 minutos antes de servir.		. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno sin aire). . Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 4 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°)		
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				

FT-PT-93	Rev.20: 17/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Finger Mozzarella)

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 recepcionado. - Almacenamiento en cámara. - Introducción en línea de proceso. - Encolado, empanado, prefritura, congelación. - Envasado.Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.
-----------------------------------	---

Descripción Envasado y Embalaje

ENVASE (Bolsa)

Material:	Polietileno transparente
	1.000 g.
Peso (vacío) :	12,1 g.
Características físicas:	Ancho : 550 mm Distancia máculas : 320 mm. Galgas : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre : Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso (vacío) :	3.000 g. (3 x 1.000 g.) 184 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 350 x 230 x 100 Medidas exteriores: 358 x 238 x 116

FT-PT-93	Rev.20: 17/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA

(Finger Mozzarella)

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-93	Rev.20: 17/04/15	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