



# FICHA TÉCNICA

(Aros/ Anillas a la Romana)

<b>Denominación Comercial:</b>	<b>AROS A LA ROMANA / ANILLAS A LA ROMANA</b>				
<b>Descripción</b> 	Producto prefrito, en forma de aro, constituido por pota y cubierto con un rebozo dorado crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2000 g: Peso medio unidad/kg: 26 g ± 2 g</li> <li>• 400 g: Peso medio unidad/kg: 14-20 g.</li> </ul>				
<b>Categoría Comercial:</b>	<b>PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</b>				
<b>Códigos EAN:</b>	Bolsa 2 kg: 8427318604034 Caja 6 kg.:18427318604031		Bolsa 400 g: 8427318436222 Caja 4 kg: 18436042350459		
<b>Presentación / Formato:</b>	<b>Peso Neto Bolsa</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
Código producto: 604003 Código Producto: 654001	2.000 g 400 g		6 kg. (3 bolsas x 2.000 g.) 4 kg. (10 bolsas x 400 g)		
<b>Presentación / Paletización: 80/120</b>	<b>Nº Cajas / Fila</b>	<b>Nº Filas / Palet</b>	<b>Nº Cajas / Palet</b>	<b>Peso Neto Palet</b>	<b>Altura Palet</b>
Catering 4 Kg:	9	10	90	360 kg.	2,5 m
Catering 6 Kg:	9	8	72	432 kg.	2,5 m.
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	<b>EUROFRITS</b>				
<b>Identificación Empresa:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquérjar 09001 Burgos. España.				
<b>Nº R.S.I.</b>	26.00030/BU				
<b>Centro de Fabricación y Envasado:</b>	Producto sólo comercializado				
<b>Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)</b>	<p><b>Aros a la romana: Bolsa 2000 g:</b> Elaborados a partir de trozos de potón. <b>Potón del pacífico (molusco)</b> (40%), harina de <b>trigo (gluten)</b>, agua, almidón de maíz, aceite girasol, dextrinas, sal, espesante E407 y E412, fibra de <b>trigo (gluten)</b>, gasificantes (E450, E500), levadura, ajo, jarabe de glucosa, aroma natural de limón, corrector de acidez E330, antioxidante E300, estabilizantes E450 y E451, colorante E101.</p> <p><b>Anillas a la romana: Bolsa 400 g:</b> Elaborados a partir de anilla de pota. <b>Pota argentina (30%) (molusco)</b>, agua, harina de <b>trigo (gluten)</b>, aceite girasol, sal, almidón de maíz, gasificantes (E450, E500), levadura, ajo, espesante E412, jarabe de glucosa, almidón modificado, <b>gluten de trigo (gluten)</b>, aroma natural de limón, corrector de acidez E330, antioxidante E300, estabilizantes E452 y E461, colorante E101.</p>				
<b>OMG:</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				

FT-PT-44	Rev.18: 18/01/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
----------	------------------	----------------------	--------------



# FICHA TÉCNICA

(Aros/ Anillas a la Romana)

<b>Alérgenos:</b>	Este producto contiene los siguientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: Moluscos (Pota) y gluten.			
<b>Grupo consumidor destinatario:</b>	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 alérgicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.			
<b>Características del Producto Terminado</b>				
<b>Características Físico-Químicas:</b>	<b>Formato 2000 g: Valor nutritivo (por 100 g)</b>			
	Valor Energético	Grasa	G. Saturada	Hidratos Carbono
	867 kJ- 207 kcal	8 g	1,2 g	24.2 g
	Azúcares	Fibra alimentaria	Proteínas	Sal
	3,4 g	2,3 g	6 g	1,5 g
	<b>Formato 400 g Valor nutritivo (por 100 g)</b>			
	Valor Energético	Grasa	G. Saturada	Hidratos Carbono
	833 kJ – 199 kcal	8 g	1.2 g	24.2 g
	Azúcares	Fibra alimentaria	Proteínas	Sal
	3.4 g	7,57 g	6 g	1,5 g
<b>Características Organolépticas:</b>	Color: Olor: Sabor: Textura:	Dorado Característico Característico Crujiente por fuera, tierno por dentro.		
<b>Características Microbiológicas:</b> (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



# FICHA TÉCNICA

(Aros/ Anillas a la Romana)

<b>Modo de Empleo:</b>	<b>FREIDORA</b>			<b>HORNO</b>	
	<p>. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3 minutos hasta que estén doradas.</p> <p>. Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.</p>			<p>. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).</p> <p>. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 6 minutos por cada lado hasta que estén doradas y crujientes.</p> <p>. Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.</p>	
<b>Condiciones de Conservación:</b>	<b>Congelador</b>			<b>Congelador de Frigorífico</b>	<b>Frigorífico</b>
	<b>*** (-18°C)</b>	<b>** (-12°C)</b>	<b>* (-6°)</b>		
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado				
<b>Identificación del Lote:</b>	<p>I. <b>Formato 2000:</b> Identificación lote o fecha de fabricación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caja: Lote: 2097 / día juliano/ año/hora 2097 DDDAA HH:HH</li> <li>Bolsa: Lote: 2097 / día juliano/ año/hora 2097 DDDAA HH:HH</li> </ul> <p>II. <b>Formato 400 g:</b> Identificación lote o fecha de fabricación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caja : Año –Día Natural - Hora (AA DDD HH:HH)</li> <li>Bolsa: Año –Día Natural- Hora (AA DDD HH:HH)</li> </ul>				
<b>Fecha consumo preferente:</b>	<p>III. <b>Formato 2000 g:</b> Fecha Consumo Preferente: Consumir preferentemente antes del fin del:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caja : Mes-Año (MM AAAA)</li> <li>Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)</li> </ul> <p>IV. <b>Formato 400 g:</b> Fecha Consumo Preferente: Consumir preferentemente antes del fin del:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caja: Mes-Año (MM AAAA)</li> <li>Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)</li> </ul>				
<b>Vida útil:</b>	La vida útil del producto es de 18 meses a –18 °C.				
<b>Descripción Etapas del proceso</b>					
<b>Enumeración de las etapas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de materia prima, control del producto recepcionado.</li> <li>- Almacenamiento.</li> <li>- Introducción en línea de proceso.</li> <li>- Cortado, rebozado, prefritura.</li> <li>- Congelación.</li> <li>- Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.</li> <li>- Almacenamiento en congelación.</li> <li>- Expedición. Transporte y entrega.</li> </ul>				

FT-PT-44	Rev.18: 18/01/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
----------	------------------	----------------------	--------------



# FICHA TÉCNICA

(Aros/ Anillas a la Romana)

Descripción Envasado y Embalaje		
ENVASE (Bolsa)		
<b>Material:</b>	Polietileno transparente de baja densidad	Polietileno blanco de baja densidad + polipropileno transparente
	<b>2.000 g.</b>	<b>400 g.</b>
<b>Peso (vacío):</b>	23.3 g.	10 g.
<b>Características físicas:</b>	Ancho : 400 mm Distancia máculas : -- mm Galga : 335 Espesor : 0,075 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior	Ancho : 550 mm Distancia máculas: 250 mm Galga : 300 Espesor : 0,075 Tipo de cierre: Soldadura interior - exterior
EMBALAJE (Caja)		
<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1	
	<b>6 kg (3 x 2000 g)</b>	<b>4 kg. (10 x 400 g.)</b>
<b>Peso (vacío):</b>	318 g. ± 4%	290 g. ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores: 282 x 252 x 227 mm Medidas exteriores: 292 x 258 x 232 mm	Medidas interiores: 370 x 255 x 160 Medidas exteriores: 378 x 263 x 176

Sistemas de Control de Calidad	
<b>Sistema APPCC:</b>	Sí
<b>Sistema de Calidad Certificado:</b>	ISO (Fábrica productora externa)
<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria:</b>	IFS/BRC (Fábrica productora externa)
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	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

FT-PT-44	Rev.18: 18/01/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
----------	------------------	----------------------	--------------

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](mailto: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

(Aros/ Anillas a la Romana)

	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-44	Rev.18: 18/01/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
----------	------------------	----------------------	--------------

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](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294