

<b>Denominación Comercial:</b>	<b>PORCIONES DE MERLUZA</b> (rebozada)				
<b>Descripción:</b> 	Producto de pescado prefrito, de forma trapezoidal, elaborado con filetes de merluza y cubierto con un rebozado crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Peso medio unidad/kg: 90 g ± 5 g				
<b>Categoría Comercial:</b>	<b>PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</b>				
<b>Código EAN:</b>	Bolsa: 8427318500022		Caja: 8427318400001		
<b>Presentación / Formato:</b> Código producto: 500002	<b>Peso Neto Bolsa</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
	6,120 g.		6,12 kg. (1 bolsa x 6120 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>
	9	12	108	660,96 kg.	2,26 m.
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	<b>EUROFRITS</b>				
<b>Identificación Fabricante:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España.				
<b>Nº R.S.I.</b>	26.00030/BU				
<b>Centro de Fabricación y Envasado:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 26.00030/BU				
<b>Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)</b>	<b>Merluza</b> (45%), harina de <b>trigo</b> , aceite de girasol, almidón de maíz, sal, gasificantes (E450, E500, E575), harina de maíz, margarina vegetal (grasa de palma, aceite de girasol, emulgente E471, acidulante E330), espesantes (E412, E415, E461), dextrosa, especias, emulsionante E471, colorante E101. *Ocasionalmente puede aparecer alguna espina.				
<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.				
<b>Alérgenos:</b>	Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: Pescado y gluten. *El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: <i>Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza,</i>				

FT-PT-33	Rev.15: 20/03/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------

## FICHA TÉCNICA

(Porción de Merluza)

	<i>moluscos y crustáceos.</i>				
<b>Grupo consumidor destinatario:</b>	<p>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 alergénicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.</p>				
<b>Características del Producto Terminado</b>					
<b>Características Físico-Químicas:</b>	<b>Valor nutritivo (por 100 g.)</b>				
	Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Trans	Hidratos Carbono
	975 kJ -233 kcal	11 g	1,6 g	<0,1 g	23 g
	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sodio/Sal	Colesterol
	3,3 g	1,7 g	9,6 g	0,52g/1,3 g	17,3 mg
<b>Características Organolépticas:</b>	Color:	Amarillo dorado			
	Olor:	Característico a pescado.			
	Sabor:	Característico a pescado.			
	Textura:	Crujiente por fuera, consistente 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	
<b>Modo de Empleo:</b>	<b>FREIDORA</b>		<b>HORNO</b>		
	<p>. Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 4 minutos hasta que esté dorado el producto.</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 2 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>
	*** (-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-33	Rev.15: 20/03/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------

## FICHA TÉCNICA

(Porción de Merluza)

<b>Identificación del Lote:</b>	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u>
<b>Fecha consumo preferente:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caja : Año – Día natural – Hora (AADDD HH:HH)</li> <li>• Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)</li> </ul>
<b>Vida útil:</b>	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caja : Mes-Año (MMAAAA)</li> <li>• Bolsa: Mes-Año (MMAAAA)</li> </ul> <p>La vida útil del producto es de 18 meses a –18 °C.</p>

### Descripción Etapas del proceso

<b>Enumeración de las etapas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de materia prima, control del producto recibido.</li> <li>- Almacenamiento.</li> <li>- Introducción en línea de proceso.</li> <li>- Cortado, empanado, rebozado, prefritura.</li> <li>- Congelación.</li> <li>- Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.</li> <li>- Almacenamiento en congelación.</li> <li>- Expedición. Transporte y entrega.</li> </ul>
-----------------------------------	--

### Descripción Envasado y Embalaje

#### ENVASE (Bolsa 6,120 kg)

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

#### EMBALAJE (Caja 6,120 kg)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1
<b>Peso (vacío) :</b>	255 g. ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores : 372 x 260 x 160 Medidas exteriores: 380 x 268 x 176

### Sistemas de Control de Calidad

<b>Implantación del Sistema APPCC:</b>	Sí
<b>Sistemas de Calidad Certificado:</b>	ISO 9001
<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:</b>	BRC; IFS
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	Físico-químicos - Sensoriales -Microbiológicos

FT-PT-33	Rev.15: 20/03/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (Porción de Merluza)



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-33	Rev.15: 20/03/15	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](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

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