



FICHA TÉCNICA (P5400) (Raba Empanada)



Denominación Comercial:	RABA EMPANADA				
Descripción: 	<p>Producto prefrito, elaborado con filetes regulares de potón, cubierto por una capa de pan crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso medio unitario/kg: 16 ±3 g • Medidas medias/Kg. 6- 12 cm 				
Categoría Comercial:	PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO				
Códigos EAN:	Bolsa 800 g.: 8427318605031 Caja: 18427318605038		Bolsa 400 g: 8427318655043 Caja: 18427318655040		
Presentación / Formato:	Peso Neto Bolsa		Peso Neto Caja		
Código producto: 605003 655004	800 g. 400 g		4 kg. (5 bolsas x 800 g.) 4 kg. (10 bolsas x 400 g.)		
Presentación / Paletización: 80/120	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	12	108	432 kg.	1,90 mt.
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)	Potón (73%), harina de trigo , aceite girasol, sal, gasificantes (E450, E451, E452), conservante E 223 (sulfitos) y colorante E160 b.				
OMG:	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				
Alérgenos:	<p>Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moluscos (pota), gluten y sulfitos. <p><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></p>				
Grupo consumidor destinatario:	<p>Toda la población en general, incluidos niños y ancianos así como consumidores de rito islámico musulmán.</p> <p>Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a algunos</p>				

FT-PT-45	Rev.17: 20/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 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 (P5400) (Raba Empanada)



		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	Grasa Saturada	Grasa Monoinsat	Grasa Poliinsatur.	
	819 kJ - 196 kcal	9.6 g	1,3 g	2,4 g	5,85 g	
	Trans	Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	
	0 g	92 mg/100g	14 g	0 g	0,6 g	
	Proteínas	Sal	Calcio	Hierro		
	13 g	0,85 g	<200 mg/kg	2,86 mg/kg		
Características Organolépticas:	Color: Olor: Sabor: Textura:	Dorado. Característico. Característico. Crujiente por fuera, tierno 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 200 g. del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 minutos hasta que esté dorado y crujiente. . Extraer el producto de la freidora, 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 200 g. del envase, colocarlo en una bandeja y hornear durante 6 minutos por cada lado hasta que esté dorado y crujiente. . Extraer 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)	* (-6°)			
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día	
	No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado					

FT-PT-45	Rev.17: 20/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (P5400) (Raba Empanada)

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

Descripción Etapas del proceso

Enumeración de las etapas:	<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de materia prima, control del producto recibido. - Almacenamiento. - Introducción en línea de proceso. - Cortado, 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:	800 g.	400 g.
	PE transparente	PE blanco+PP transparente
Peso (vacío) :	12.1 g	10.72 g
Características Físicas:	Ancho : 550 mm Distancia máculas: 320 mm Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior	Ancho : 550 mm Distancia máculas: 270 mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1	
	4 kg. (5 x 800 g.)	4 kg (10 x 400 g)
Peso (vacío) :	243 g. ± 4%	263 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores : 384 x 260 x 134 Medidas exteriores : 392 x 268 x 150	Medidas interiores : 390 x 257 x 184 Medidas exteriores : 398 x 265 x 202

FT-PT-45	Rev.17: 20/04/15	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 4
----------	------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (P5400) (Raba Empanada)



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-45	Rev.17: 20/04/15	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