



FICHA TÉCNICA

S. Jacobo Empanado

DENOMINACIÓN COMERCIAL

SAN JACOBO



DENOMINACIÓN LEGAL

“Producto a base de fiambre de cerdo y queso fundido empanado”

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto típico de forma rectangular, compuesto por fiambre de cerdo y preparado lácteo, recubierto con una capa de pan crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Peso medio unidad/kg: 100 ± 5 g

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 304009	6000 g / bolsa	6 Kg (1 bolsa x 6000 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 304009	9	13	117	702 Kg	1,75 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS

IDENTIFICACIÓN EMPRESA

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos. España.
Nº RGSEAA: 26.000030/BU

FT-PT-304009	Rev.0: 25/03/2022	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
--------------	-------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX: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

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es



FICHA TÉCNICA

S. Jacobo Empanado

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

Producto sólo comercializado.

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

44% Fiambre de cerdo (carne de cerdo, agua, almidón de patata, sal, harina de **TRIGO**, estabilizante (E451i), proteína de **SOJA**, aromas, aromas de humo, antioxidante (E316), conservador (E250), colorante (E120), estabilizante (E407), aroma), pan rallado (harina de **TRIGO**, agua, especias, levadura), agua, 9% **QUESO** fundido (agua, **MANTEQUILLA**, **QUESO**, almidón de maíz, sólidos **LÁCTEOS** (proteínas de la **LECHE**, **LACTOSUERO**), almidón modificado, sales de fundido (E331, E452, E340), sal, conservador (E202)), harina de **TRIGO**, almidón de maíz, sal. Puede contener trazas de **CRUSTÁCEOS**, **HUEVO**, **PESCADO**, **APIO Y MOLUSCO**.

OMG

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.

ALÉRGICOS

Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgicos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE:

Alérgicos	Presente	Trazas
Cereales que contengan gluten	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados	X	
Frutos de cáscara y productos derivados		
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		X
Otros alérgicos		

GRUPO CONSUMIDOR DESTINATARIO

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.

FT-PT-304009

Rev.0: 25/03/2022

Apdo.: C. de Calidad

Página 2 / 5

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX: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

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es



FICHA TÉCNICA

S. Jacobo Empanado

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Características Físico-Químicas: Valor nutritivo (por 100 g.)

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Grasa Monoinsaturada	Grasa poliinsaturada	Trans
691 kJ - 164 kcal	3,6 g	2,4 g	0,9 g	0,3 g	0 g
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
	24 g	0 g	3,0 g	7,2 g	1,8 g

Características Organolépticas

Color:	Dorado claro
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Exterior crujiente, interior consistente. Queso fundido fundible y cremoso.

Características Microbiológicas

Salmonella spp	Ausencia/25 g
----------------	---------------

Modo de Empleo

FREIDORA

- . Sin descongelar el producto, freír a 180°C durante 3 minutos hasta que estén dorados.
- . Retirar el producto de la freidora 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

CODIFICACIÓN

Códigos EAN

Código producto: 304009	Envase primario	
	• Bolsa 6 Kg: 18427318304092	

Identificación del Lote o fecha de fabricación

- Caja : Año – Día natural (ADDD)
- Bolsa: Año - Día natural (ADDD)

FT-PT-304009	Rev.0: 25/03/2022	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
--------------	-------------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX: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

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es



FICHA TÉCNICA

S. Jacobo Empanado

Fecha consumo preferente

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 -18°C .

DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO

Enumeración de las etapas

- Recepción de materia prima, control del producto recibido.
- Almacenamiento en cámaras.
- Introducción en línea de proceso.
- Loncheado, encolado, empanado.
- Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.
- Paletizado y retractilado.
- Almacenamiento en congelación.
- Expedición. Transporte y entrega.

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

6.000 g.

Material:	PE
Peso (vacío):	NA g.
Características físicas:	NA (granel)

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón
Peso (vacío):	6 Kg (1 x 6000 g) 234 g. \pm 4%
Características físicas:	Medidas exteriores: 394 x 260 x 114 mm \pm 2 mm

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistema APPCC:	Sí
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	IFS
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

FT-PT-304009

Rev.0: 25/03/2022

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: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

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es



FICHA TÉCNICA

S. Jacobo Empanado

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-304009	Rev.0: 25/03/2022	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: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

* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de eurofrits@eurofrits.es