

DENOMINACIÓN COMERCIAL

MINI BURGER VACUNO Y CERDO



DENOMINACIÓN LEGAL

BURGER MEAT DE CARNE DE VACUNO Y CERDO

CATEGORÍA COMERCIAL

PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Burger meat de forma ovalada, elaborada con carne de vacuno y cerdo, ultracongelada y envasada siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

Peso medio Unitario aprox./ kg.	27 g.
Medidas:	70 x 55 x 8 mm.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 301001	2.000 g / bolsa	6 Kg (3 bolsas x 2.000 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	12	108	648 Kg.	2,38 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS FOOD SERVICE

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar. 09001 Burgos. España.
Nº RGSEAA: 10.19256/BU

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar. 09001 Burgos. España.
10.19256/BU

FT-PT-14N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 1 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S242)



LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Carne (51%) [carne de vacuno (78%)*, carne de cerdo (22%)*], proteína de **soja** rehidratada, agua, fibra de **soja** rehidratada, tocino, harina de **trigo**, sal, especias, estabilizante E450, espesante E407, antioxidante E301, hidrolizado de proteínas vegetales (maíz y **soja**), extracto de levadura, colorantes (E120, E150d), aromas.

* Porcentaje expresado en base al total de la carne.

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:

Alérgenos	Presente	Trazas
Cereales que contengan gluten	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados		
Frutos de cáscara y productos derivados		
Apio y productos derivados		
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		
Otros alérgenos		

**El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.*

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-14N

Rev.0: 07/03/16

Apdo.: C. Calidad

Página 2 / 6

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Grasa Monoinsaturada	Grasa Poliinsaturada	Trans
857 kJ - 206 kcal	14 g	6 g	5,6 g	2,3 g	0,1 g
Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
31 mg	4,6 g	0 g	0,7 g	15 g	0,95 g

Características Organolépticas

Color:	Característico carne
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Consistente

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:

E. Coli	n= 5	n = 2	m= 5 . 10 ² ufc/g	M= 5 . 10 ³ ufc/g
Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/10 g	---

Modo de Empleo

SARTÉN / GRILL

. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, poner a la plancha o freír (sartén) a 180°C durante 2 minutos 30 segundos por cada lado.
 . Retirar el producto de la plancha o sartén y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

HORNO

. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).
 . Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén doradas.
 . Retirar el producto del horno 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-14N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 3 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S242)



CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
<ul style="list-style-type: none">Bolsa 2 kg: 8427318301018Caja 6 kg: 18427318301015	
Identificación del Lote o fecha de fabricación	
<ul style="list-style-type: none">Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH)Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)	
Fecha consumo preferente	
Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none">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	
<ul style="list-style-type: none">- Recepción de materia prima, control del producto recibido.- Almacenamiento en cámaras.- Introducción en línea de proceso.- Guillotinado, picado, cutterizado-mezclado, formado- Túnel congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.	

FT-PT-14N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 4 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

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

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
	249 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores: 350 x 230 x 170 mm Medidas exteriores: 358 x 238 x 186 mm

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO 9001
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS
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-14N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 5 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (S242)



FT-PT-14N	Rev.0: 07/03/16	Apdo.: C. Calidad	Página 6 / 6
-----------	-----------------	-------------------	--------------