

FICHA TÉCNICA

(P2504) Albóndiga vacuno y cerdo

DENOMINACIÓN COMERCIAL

ALBÓNDIGA VACUNO Y CERDO EUROFRITS



DENOMINACIÓN LEGAL

BURGER MEAT DE CARNE DE VACUNO Y CERDO

CATEGORÍA COMERCIAL

PREPARADO DE CARNE ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado de carne de forma redonda, elaborado con carne de vacuno y cerdo, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Medidas: 35 mm. ø
- Peso medio unidad aprox./kg: 25 ±3 g.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 302002	2.000 g / bolsa	6 Kg. (3 bolsas x 2.000 g) FS

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 302002	9	13	117	702 kg.	2,05 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

FT-PT-302002	Rev.4: 30/05/19	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

(P2504) Albóndiga vacuno y cerdo

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

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

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Carne (35%) [carne de vacuno (86%)*, carne de cerdo (14%)*], proteína de **SOJA** rehidratada, tocino, harina de **TRIGO**, fibra de **SOJA** rehidratada, sal, especias, estabilizante E450, antioxidante E301, hidrolizado de proteínas vegetales (maíz y **SOJA**), extracto de levadura, 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		

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-302002	Rev.4: 30/05/19	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

(P2504) Albóndiga vacuno y cerdo

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Grasa Monoinsaturada	Grasa poliinsaturada	Trans
1080 kJ – 260 kcal	18 g	7,5 g	8,3 g	2,3 g	0,15 g
Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
23 mg	11 g	1,1 g	0,8 g	13 g	0,84 g

Características Organolépticas

Color:	Característico carne
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Exterior consistente, interior suave.

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	c = 2	m=5.10 ² ufc/g	M=5.10 ³ ufc/g
Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/25 g	---

Modo de Empleo

FREIDORA

- . Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades de la bolsa y freír a (180°C) durante 3 minutos hasta que esté dorado el producto.
- . Retirar el producto de la freidora y cocer al gusto durante al menos 10 minutos
- . Dejar reposar durante 4 minutos antes de servir.

Condiciones de Conservación:

Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°C)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-302002	Rev.4: 30/05/19	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

(P2504) Albóndiga vacuno y cerdo

CODIFICACIÓN			
Códigos EAN			
• Código producto: 302002	Envase primario • Bolsa 2 Kg: 8427318300103	Envase secundario • Caja 6 Kg: 18427318302029	
Identificación del Lote o fecha de fabricación			
• 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: • 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. - Guillotinado, picado, cutterizado-mezclado, formado - Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales. - Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.			
DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE			
ENVASE (bolsa)			
2.000 g.			
Material:	Polietileno transparente de baja densidad		
Peso (vacío):	16,4 g.		
Características físicas:	Ancho : 750 mm Distancia máculas : 345 mm Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior		
FT-PT-302002	Rev.4: 30/05/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5



FICHA TÉCNICA

(P2504) Albóndiga vacuno y cerdo

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso (vacío):	6 kg. (3 x 2000 g.) 236 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores: 370 x 260 x 130 mm Medidas exteriores: 378 x 268 x 146 mm

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistema APPCC:	Sí
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 1831/2003	De 17 de diciembre 2003, 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-302002	Rev.4: 30/05/19	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