

FICHA TÉCNICA

(P7014) (Finger Mozzarella)

DENOMINACIÓN COMERCIAL

FINGERS de MOZZARELLA EMPANADOS



DENOMINACIÓN LEGAL

"Varitas de queso mozzarella, empanadas, prefritas, ultracongeladas."

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Suaves varitas prefritas de queso mozzarella, cubiertas por una capa de crujiente y dorado pan rallado, especiadas con ligero sabor a ajo, pimienta y perejil, ultracongeladas y envasadas bajo estrictas condiciones higiénicas.

Peso medio aprox. unidad/Kg: 25 ±2 g

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación/Formato	Peso neto Envase	Peso neto Caja
Código producto: 805004	500 g. / bolsa	3 kg. (6 bolsas x 500 g.)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 805004	11	16	176	528 Kg	2,01 m

MARCA COMERCIAL

TYPICAL TAPAS

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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

FT-PT-805004	Rev.0: 28/05/2020	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
--------------	-------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (P7014) (Finger Mozzarella)

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

Eurofrits S. A.
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos. España.
26.000030/BU

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

QUESO Mozzarella (42%), agua, harina de **TRIGO**, aceite de girasol, almidón (contiene **TRIGO**), sal dextrosa, especias, espesantes (E412, E461).

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		
Leche y sus derivados	X	
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-805004

Rev.0: 28/05/2020

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 (P7014) (Finger Mozzarella)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Trans	Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
1300 kJ - 311 kcal	17 g	6,5 g	0,2 g	22 mg	26 g	1,8 g	1,0 g	13 g	1,7 g

Características Organolépticas

Color:	Dorado
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Crujiente por fuera, cremoso por dentro.

Características Microbiológicas

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

Modo de Empleo

FREIDORA

. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 minutos 30 segundos hasta que esté dorado el producto.
. Extraer el producto de la freidora, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

HORNO

. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno sin aire).
. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 4 minutos por cada lado hasta que estén doradas y crujientes.
. Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir

Condiciones de Conservación:

Congelador		Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	
Varios Meses	1 Mes	1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

CODIFICACIÓN

Códigos EAN

- Bolsa 1 kg: 8427318805042
- Caja 3 kg: 18427318805049

Identificación del Lote o fecha de fabricación

- Caja: Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH)
- Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)

FT-PT-805004

Rev.0: 28/05/2020

Apdo.: C. de Calidad

Página 3 / 5



FICHA TÉCNICA (P7014) (Finger Mozzarella)

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.
- Formado, encolado, 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: Polietileno transparente de baja densidad

Peso (vacío): 8 g.

Características físicas: Ancho : 550 mm
Distancia máculas : 240 mm
Galga : 240
Espesor: 0,06 mm
Tipo de cierre: Soldadura interior – exterior

EMBALAJE (Caja)

Material: Cartón ondulado tipo B1

184 g. $\pm$ 4%

Características físicas: Medidas interiores: 350 x 230 x 100 mm
Medidas exteriores: 360 x 240 x 116 mm



FICHA TÉCNICA (P7014) (Finger Mozzarella)

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 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-805004	Rev.0: 28/05/2020	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
--------------	-------------------	----------------------	--------------