

## 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: 805002	1.000 g. / bolsa	3 kg. (3 bolsas x 1.000 g.)

#### PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 805002	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-805002

Rev.26: 21/11/2022

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-805002

Rev.26: 21/11/2022

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](mailto: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](mailto: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	HORNO
<ul style="list-style-type: none"><li>. 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.</li><li>. Extraer el producto de la freidora, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno sin aire).</li><li>. 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.</li><li>. Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir</li></ul>

#### Condiciones de Conservación:

Congelador		Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	
Ver fecha de consumo preferente	1 Mes	1 Día

**No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado**

### CODIFICACIÓN

#### Códigos EAN

- Bolsa 1 kg: 8427318805028
- Caja 3 kg: 18427318805025

#### 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-805002

Rev.26: 21/11/2022

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](mailto: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](mailto:eurofrits@eurofrits.es).



## 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## 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)

<b>Material:</b>	Polietileno transparente de baja densidad
<b>Peso (vacío):</b>	12,1 g.
<b>Características físicas:</b>	Medidas: 250 x 325 x 10 mm Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

### EMBALAJE (Caja)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1
	184 g. $\pm$ 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores: 350 x 230 x 100 mm Medidas exteriores: 358 x 238 x 116 mm

## SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

<b>Sistema APPCC:</b>	Sí
<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:</b>	BRC, IFS
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

FT-PT-805002

Rev.26: 21/11/2022

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](mailto: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](mailto:eurofrits@eurofrits.es).



## FICHA TÉCNICA (P7014) (*Finger Mozzarella*)

### 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-805002

Rev.26: 21/11/2022

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](mailto: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](mailto:eurofrits@eurofrits.es).