

FICHA TÉCNICA

(P7200) Jalapeño Peppers

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Jalapeño Peppers



DENOMINACIÓN LEGAL

“Pimiento jalapeño relleno de queso crema, empanado, prefrito y ultracongelado”

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Medio pimiento jalapeño, relleno con suave queso crema, cubierto con un crujiente y dorado pan rallado, prefrito, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Peso medio unidad/ Kg.: 21 - 42 g

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación/ Formato	Peso neto Envase	Peso neto Caja
Código producto: 810001	1000 g / bolsa	3 kg. (3 bolsas x 1000 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 810001	11	16	176	528 Kg	2,01 m

MARCA COMERCIAL

TYPICAL TAPAS

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

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

FT-PT-810001

Rev.15: 18/03/2019

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 (P7200) Jalapeño Peppers

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

Producto sólo comercializado por Eurofrits S.A. Fabricado por NGSEAA: 26.00492 / CR

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Pimiento verde jalapeño (25%) (mitades de pimientos verdes, agua, vinagre y sal), **QUESO** crema (25%) (**QUESO** (65%), almidón modificado, espesantes (E410, E412) y sal), harina de **TRIGO**, agua, aceite de girasol, almidón de maíz, sal, levadura, proteína de guisante, grasa vegetal (palma), patata deshidratada, gasificantes (E450i, E500ii), estabilizante (E461), aromas y colorante (E101). Puede contener trazas de **PESCADO**, **CRUSTÁCEOS** y **MOLUSCOS**.

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		X
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		X
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		X
Otros alérgenos		

Contiene **gluten** y **derivados lácteos**. Puede contener trazas de **crustáceos**, **moluscos** y **pescado**.

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-810001

Rev.15: 18/03/2019

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 (P7200) Jalapeño Peppers

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasa	Grasa Saturada	Trans	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
937 kJ / 224 kcal	12,7 g	5,1 g	< 0,1 g	22,3 g	2,0 g	1,9 g	4,3 g	1,57 g

Características Organolépticas

Color:	Crema
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Crujiente por fuera, tierno por dentro.

Características Microbiológicas

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

Modo de Empleo

FREIDORA

- . Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3 minutos y medio a 4 minutos hasta que estén doradas y crujientes.
- . Extraer el producto de la freidora y colocarlo en un plato con papel absorbente.
- . Dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

HORNO

- . Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).
- . Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 6 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			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-810001

Rev.15: 18/03/2019

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 (P7200) Jalapeño Peppers

CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
• Bolsa 1 Kg: 8427318810015	• Caja 3 Kg: 18427318810010
Identificación del Lote o fecha de fabricación	
• Caja: Día / Mes / Año (DDMMAA) • Bolsa: Día / Mes / Año (DDMMAA)	
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, empanado, prefritura, congelación. - Envasado. Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado. - Almacenamiento en congelación. - Expedición. Transporte y entrega.

FT-PT-810001

Rev.15: 18/03/2019

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 (P7200) Jalapeño Peppers

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

Material:	Polietileno transparente de baja densidad + polipropileno transparente
Peso (vacío):	18,2 g.
Características físicas:	Ancho (lámina) : 540 mm Distancia máculas: - mm. Galga : 200 Espesor : 20 micras Tipo de cierre: Termosellado

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso vacío:	184 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores: Largo: 350 Ancho: 230 Alto: 100 mm Medidas exteriores: Largo: 358 Ancho: 238 Alto: 116 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 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-810001	Rev.15: 18/03/2019	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.