



**FICHA TÉCNICA**  
(Churro Lazo)



<b>Denominación Comercial:</b>	<b>CHURRO LAZO</b>				
<b>Descripción</b>	 <p>Producto en forma de lazo, constituido por una masa de harina, sal y agua, sin colorantes ni conservantes, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso medio aproximado unidad: 25 - 28 g.</li> </ul>				
<b>Categoría Comercial:</b>	<b>PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</b>				
<b>Presentación / Formato:</b>	<b>Peso Neto Bolsa</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
Producto código: 870002	1.000 g.		4 kg. (4 bolsa x 1.000 g.)		
<b>Presentación / Paletización: 80/120</b>	<b>Nº Cajas / Fila</b>	<b>Nº Filas / Palet</b>	<b>Nº Cajas / Palet</b>	<b>Peso Neto Palet</b>	<b>Altura Palet</b>
	9	8	72	288 kg.	1,96 mt.
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	<b>GELAND</b>				
<b>Identificación Fabricante:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquérjar 09001 Burgos. España.				
<b>Nº R.S.I.</b>	26.00030/BU				
<b>Centro de Fabricación y Envasado:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquérjar 09001 Burgos. España. 26.00030/BU				
<b>Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)</b>	Agua, harina de <b>trigo</b> , sal y dextrosa				
<b>GMO:</b>	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con la aplicación de los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.				
<b>Alérgenos:</b>	Este producto contiene los siguientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE: <b>Gluten.</b>				
<b>Grupo consumidor destinatario:</b>	Toda la población en general, incluidos niños y ancianos así como consumidores de rito islámico musulmán. Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a				

FT-PT-58/Geland	Rev 4: 09/01/17	Apdo.: C. de Calidad	Página 1/4
-----------------	-----------------	----------------------	------------

EUROFRITS S.A. - <http://www.eurofrits.com>  
 FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: 947-298413 - FAX: 947-298152 e-mail: [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)  
 DIRECCIÓN COMERCIAL: Enri que Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294





# FICHA TÉCNICA (Churro Lazo)



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.					
Características del Producto Terminado					
<b>Características Físico-Químicas:</b>	Valor nutritivo (por 100 g.)				
	Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Trans	Colesterol
	642 kJ -151 kcal	0,3 g	0 g	0 g	0 mg
	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
	32 g	3,4 g	2,1 g	4,1 g	0,95 g
<b>Características Organolépticas:</b>	Color: Olor: Sabor: Textura:	Dorado Característico. Característico. Crujiente por fuera, suave por dentro.			
<b>Características Microbiológicas:</b> (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)	Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/25 g	
<b>Modo de Empleo:</b>	<b>FREIDORA</b>				
	. Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades de la bolsa y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 4 minutos hasta que estén doradas y crujientes. . Extraer los churros de la freidora, colocarlos en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.				
<b>Condiciones de Conservación:</b>	Congelador			Congelador de	Frigorífico
	*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°)	Frigorífico	
	Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día
No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado					
<b>Identificación del Lote:</b>	I. <u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u> • Caja : Año – Día natural- Hora (AA DDD HH:HH) • Bolsa: Año - Día natural- Hora (AA DDD HH:HH)				
<b>Fecha consumo preferente:</b>	II. <u>Fecha Consumo Preferente:</u> Consumir preferentemente antes del fin del: • Caja : Mes-Año (MM AAAA) • Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)				
<b>Vida útil:</b>	La vida útil del producto es de 18 meses a -18 °C.				

FT-PT-58/Geland	Rev 4: 09/01/17	Apdo.: C. de Calidad	Página 2/4
-----------------	-----------------	----------------------	------------





## FICHA TÉCNICA (Churro Lazo)



### Descripción Etapas del proceso

<b>Enumeración de las etapas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de materia prima, control del producto recibido.</li> <li>- Almacenamiento.</li> <li>- Introducción en línea de proceso.</li> <li>- Formado, congelado.</li> <li>- Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.</li> <li>- Almacenamiento en congelación.</li> <li>- Expedición. Transporte y entrega.</li> </ul>
-----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Descripción Envasado y Embalaje

#### ENVASE (Bolsa)

<b>Material:</b>	<b>1.000 g.</b>
	Polipropileno transparente de baja densidad
<b>Peso (vacío) :</b>	19,4 g.
<b>Características físicas:</b>	Ancho : 750 mm Distancia máculas : --- mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: soldadura interior-exterior

#### EMBALAJE (Caja)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1
	<b>4 kg. (4 x 1000 g.)</b>
<b>Peso (vacío) :</b>	244 g ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores : 390 x 256 x 186 Medidas exteriores: 398 x 264 x 202

### Sistemas de Control de Calidad

<b>Implantación del Sistema APPCC:</b>	Sí
<b>Sistema de Calidad Certificado:</b>	ISO 9001
<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:</b>	BRC; IFS
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	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.

FT-PT-58/Geland      Rev 4: 09/01/17      Apdo.: C. de Calidad

Página 3 / 4

EUROFRITS S.A.- - <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: 947-298413 - FAX: 947-298152 e-mail: [eurofrits@eurofrits.com](mailto:eurofrits@eurofrits.com)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enri que Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850 - Fax: 91.715.4294





## FICHA TÉCNICA (Churro Lazo)



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-58/Geland	Rev 4: 09/01/17	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 4
-----------------	-----------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A.- - <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: 947-298413 - FAX: 947-298152 e-mail: [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enri que Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

