

## FICHA TÉCNICA

(P6900) *Snack Crema Jalapeño*

### DENOMINACIÓN COMERCIAL

*Snack Crema Jalapeño*



### DENOMINACIÓN LEGAL

*“Producto empanado elaborado a base de queso crema y pimiento Jalapeño. Producto precocinado ultracongelado”*

### CATEGORÍA COMERCIAL

**PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO**

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Snacks rellenos con suave queso crema y jalapeño, cubiertos con un crujiente y dorado pan rallado, prefritos, ultracongelados y envasados siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Peso medio unidad/ Kg.: 25 g ± 3 g

### PRESENTACIÓN

#### FORMATO

Presentación/ Formato	Peso neto Envase	Peso neto Caja
Código producto: 804002	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: 804002	11	16	176	528 Kg	2,10 m

### TYPICAL TAPAS

### IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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

### CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

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

FT-PT-804002

Rev.31: 14/09/2023

Apdo.: C. de Calidad

Página 1 / 5



## FICHA TÉCNICA (P6900) Snack Crema Jalapeño

### LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

QUESO crema (40%) [LECHE, almidón, sal, fermentos lácteos, coagulante microbiano], harina de TRIGO, agua, pimiento Jalapeño (5%) [Jalapeños, agua, sal, acidulante (E260)], aceite de nabina, almidón modificado, almidón, sal, dextrosa, espesantes (E412, E461), especias.

Puede contener trazas de SOJA, MOSTAZA.

### 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
<b>Cereales que contengan gluten</b>	<b>X</b>	
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		<b>X</b>
<b>Leche y sus derivados</b>	<b>X</b>	
Frutos de cáscara y productos derivados		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		<b>X</b>
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-804002

Rev.31: 14/09/2023

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 (P6900) Snack Crema Jalapeño

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasa	Grasa Saturada	Trans	Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
1115 kJ - 267 kcal	16 g	7,3 g	0,4 g	27 mg	26 g	2,9 g	0,3 g	4,6 g	1,3 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 10 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (175°C) durante 5 minutos 30 segundos hasta que estén doradas y crujientes.
- . Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 4 minutos antes de servir.

##### HORNO

- . Precalentar el horno durante 10 minutos a 220°C (horno de aire).
- . Sin descongelar el producto, sacar 10 unidades del envase, colocarlo 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 4 minutos antes de servir.

#### 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**

FT-PT-804002

Rev.31: 14/09/2023

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 (P6900) Snack Crema Jalapeño

CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
• Bolsa 1 Kg: 8427318804021	• Caja 3 Kg: 18427318804028
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. - Formado, 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>	Bolsa de plástico. El envase se ajusta a la normativa vigente para envases en contacto con los alimentos.
EMBALAJE (caja)	
<b>Material:</b>	Caja de cartón.

FT-PT-804002	Rev.31: 14/09/2023	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 (P6900) Snack Crema Jalapeño

### SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistema APPCC:	Sí
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

### LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 1109/1991	de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Reglamento (CE) nº 178/2002	del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
Reglamento (CE) nº 1829/2003	del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
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.
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) 1333/2008 (*)	del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
Reglamento (CE) 1334/2008 (*)	del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.
Reglamento (UE) nº 10/2011	sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reglamento 1129/2011 (*)	de 11 noviembre 2011 sobre la lista positiva de aditivos alimentarios.
Reglamento 1169/2011	de 25 octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Real Decreto 474/2014 (*)	de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos
Reglamento 2017/2158 (*)	de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.
Real Decreto 3/2023	de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
Reglamento (UE) 915/2023 (*)	de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

- Toda la legislación indicada tiene en cuenta las respectivas modificaciones.
- (\*) Aplicable en función de la composición y clasificación de cada producto.

FT-PT-804002	Rev.31: 14/09/2023	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).