

# FICHA TÉCNICA

(P6750) (Salchicha Cocida Cóctel)

## DENOMINACIÓN COMERCIAL

**SALCHICHA COCIDA CÓCTEL**



## CATEGORÍA COMERCIAL

**PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Salchicha de tamaño pequeño, elaborada a partir de una masa cárnica constituida por carne de cerdo, pavo y pollo cocido y ahumado, ultracongelada y envasada siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

Medidas: 45 mm. largo ( $\pm 5$  mm) x 16 mm  $\varnothing$  ( $\pm 1$  mm).

Peso medio unidad/kg: 10 g  $\pm 2$  g

## PRESENTACIÓN

### FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto / Envase	Peso Neto Caja
Código producto: 802001	2.000 g/bolsa	6 kg (3 bolsas x 2000 g)

### PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código 802001:	9	14	126	756 Kg	1,78 m.

## MARCA COMERCIAL

**EUROFRITS**

## IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

Producto sólo comercializado

## CENTRO DE ENVASADO

Eurofrits S. A.  
C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar  
09001 Burgos. España.  
26.00030/BU

FT-PT-802001	Rev.17: 18/03/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
--------------	------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA

(P6750) (Salchicha Cocida Cóctel)

### LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Carne de cerdo 45,8%, carne de pavo y pollo 33,7%, agua, almidón patata, sal, proteína de **soja**, especias, estabilizantes (E451 y E407), antioxidantes (E316 y 331), conservador E250. **Contiene trazas de huevo, leche y gluten.**

### 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		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos de cacahuets		
<b>Soja y productos a base de soja</b>	X	
Leche y sus derivados		X
Frutos de cáscara y productos derivados		
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base granos de sésamo		
Dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm		X
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		X
Otros alérgenos		

*\*El producto ha sido fabricado en una planta donde existen para otros productos: Gluten, huevo, lácteos, pescado, soja, sulfitos, apio, mostaza, moluscos y crustáceos.*

### 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-802001	Rev.17: 18/03/19	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 5
--------------	------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (P6750) (Salchicha Cocida Cóctel)

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Trans	Colesterol
1036 kJ - 250 kcal	20 g	6,7 g	<0,1 g	66 mg
Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
5,1 g	<0,5 g	0,6 g	12 g	2,4 g

#### Características Organolépticas

Color:	Característico salchicha
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Consistente

#### Características Microbiológicas

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

#### Modo de Empleo

##### FREIDORA

Sin descongelar el producto, sacar 200 g. del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 2 minutos 30 segundos hasta que esté dorado el producto.

. Retirar el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir

##### HORNO

. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).

. Sin descongelar el producto, sacar 200 g. del envase, colocarlo en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que esté dorado.

. Retirar el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

#### Condiciones de Conservación:

Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°C)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

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

### CODIFICACIÓN

#### Códigos EAN

	Envase primario	Envase secundario
Código producto: 802001	Bolsa 2 Kg: 8427318802010	Caja 6 Kg: 18427318802015

FT-PT-802001	Rev.17: 18/03/19	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

(P6750) (Salchicha Cocida Cóctel)

### 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 12 meses a –18º 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.
- Túnel congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.
- Paletizado y retractilado.
- Almacenamiento en congelación.
- Expedición. Transporte y entrega.

## DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

### ENVASE PRIMARIO (bolsa)

<b>Material:</b>	Polietileno transparente de baja densidad (bolsa 2 kg)
<b>Peso (vacío):</b>	12 g.
<b>Características físicas:</b>	Ancho : 750 mm Distancia máculas: -- mm Galga : 220 Espesor : 0,055 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

### ENVASE SECUNDARIO (Caja)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1
<b>Peso (vacío):</b>	200 g. ± 4% (Formato 3x2000 g)
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores: 380 x 232 x 118 mm Medidas exteriores: 386 x 238 x 130 mm

FT-PT-802001	Rev.17: 18/03/19	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

(P6750) (Salchicha Cocida Cóctel)

### SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	ISO (fábrica productora externa)
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC; IFS (fábrica productora externa)
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-802001	Rev.17: 18/03/19	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).