

FICHA TÉCNICA

(P6800) Varita Vegetal

DENOMINACIÓN COMERCIAL

VARITA VEGETAL



DENOMINACIÓN LEGAL

“Varitas de hortalizas empanadas. Producto precocinado ultracongelado”

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de forma rectangular, elaborado con patata y hortalizas, recubierto por una capa de pan crujiente, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Peso medio unidad/kg: 30 g $\pm$ 3 g

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso neto/bolsa	Peso neto/caja
Código producto: 803002	2000 g	6 Kg (3 bolsas x 2000 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	12	108	648	1,95 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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

FT-PT-803002

Rev.6: 01/03/2021

Apdo.: C. de Calidad

Página 1 / 5



FICHA TÉCNICA (P6800) Varita Vegetal

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)

Copos de patata rehidratada (40%), hortalizas en proporción variable (21%) (guisantes, zanahorias, maíz dulce, cebolla), harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, almidón (contiene TRIGO), sal, especias, harina de malta de CEBADA, espesantes (E412, E461), emulgente (E471), potenciador del sabor (E621), corrector de acidez E330.

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		
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-803002

Rev.6: 01/03/2021

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 (P6800) Varita Vegetal

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Trans	Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra Alimentaria	Proteínas	Sal
887 kJ - 211 kcal	8,7 g	1,7 g	0,025 g	<0,500 mg	29 g	2,6 g	0,9 g	3,8 g	0,71 g

Características Organolépticas

Color:	Dorado
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Crujiente por fuera, suave por dentro.

Características Microbiológicas

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

Modo de Empleo

FREIDORA

. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (180°C) durante 3 minutos hasta que estén doradas y crujientes.

HORNO

. Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).
. Sin descongelar el producto, sacar 6 unidades del envase, colocar en una bandeja y hornear durante 5 minutos por cada lado hasta que estén dorados y crujientes.
. Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

Condiciones de Conservación:

Congelador

*** (-18°C)

** (-12°C)

Ver fecha de consumo preferente

1 Mes

Frigorífico

1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-803002

Rev.6: 01/03/2021

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 (P6800) Varita Vegetal

CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
• Bolsa 2000 g: 8427318803024	• Caja 6 Kg: 18427318803021
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 24 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-803002	Rev.6: 01/03/2021	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
--------------	-------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (P6800) Varita Vegetal

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

Material:	Polietileno transparente de baja densidad
Peso (vacío):	20 g.
Características físicas:	Medidas: 314 x 380 x 25 mm Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso vacío:	234 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas interiores: 384 x 260 x 160 mm Medidas exteriores: 390 x 266 x 146 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 1831/2003	De 17 de diciembre 2003, 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-803002	Rev.6: 01/03/2021	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
--------------	-------------------	----------------------	--------------