

## FICHA TÉCNICA

(P6896) (Chili Cheddar Cheese Nugget)

### DENOMINACIÓN COMERCIAL

**CHILI CHEDDAR CHEESE NUGGET**



### DENOMINACIÓN LEGAL

*“Producto rebozado con forma de nugget, elaborado a base de queso Cheddar y trozos de pimiento Jalapeño.  
Producto precocinado ultracongelado”*

### CATEGORÍA COMERCIAL

**PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO**

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto en forma de nugget (círculo y rombo) prefrito con queso cheddar, trozos de pimiento verde y jalapeño, con un rebozado crujiente, ultracongelado y envasado bajo estrictas condiciones higiénicas.

- Medidas medias: 3,5 a 4,7 mm x 2,9 a 4 x 1,9 a 2,8 mm
- Peso medio unidad/ Kg.: 19 g ± 3 g

### PRESENTACIÓN

#### FORMATO

Presentación/ Formato	Peso neto Envase	Peso neto Caja
Código producto: 878003	1000 g / bolsa	5 Kg (5 bolsas x 1000 g)

#### PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 878003	9	11	99	495 Kg	1,85 m

### TYPICAL TAPAS

### IDENTIFICACIÓN FABRICANTE

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

FT-PT-878003	Rev.15: 15/09/2023	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
--------------	--------------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (P6896) (Chili Cheddar Cheese Nugget)

### 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)

Preparado de QUESO (30%) [QUESO (16%) (Origen UE) (QUESO Edam (11,5%) (LECHE, sal, coagulante microbiano, fermentos lácticos) QUESO crema (4,5%) ( LECHE, sal, coagulante microbiano, fermentos lácticos, almidón), agua, grasa de coco, harina de TRIGO, LECHE desnatada en polvo, fibra de TRIGO, almidón, sal, QUESO en polvo, aroma natural, dextrosa, extractos de especias, acidulantes (E331, E270), espesante (E461)], empanado [harina de TRIGO, gluten de TRIGO, aceite de girasol, sal, levadura, especias], agua, pimienta verde, harina de TRIGO, aceite de nabina, QUESO Cheddar (4%) (Origen UE) [LECHE, sal, coagulante microbiano, fermentos lácticos, colorante E160a], pimienta Jalapeño (1%) (Origen fuera de la UE) [pimiento jalapeño, sal, acidulante E260], almidón, dextrina, almidón modificado, sal, dextrosa, proteína de patata, colorante E160, espesante E461, gasificantes (E450, E500).

Puede contener trazas de MOSTAZA y SOJA.

### 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-878003

Rev.15: 15/09/2023

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

(P6896) (Chili Cheddar Cheese Nugget)

### 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
1034 kJ – 247 kcal	13 g	6,1 g	0,2 g	17 mg	25 g	4.8 g	1,1 g	8.4 g	1.1 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 3 minutos y 45 segundos hasta que estén doradas y crujientes.
- . Extraer el producto de la freidora, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 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-878003

Rev.15: 15/09/2023

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 (P6896) (Chili Cheddar Cheese Nugget)

CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
• Bolsa 1 Kg: 8427318878039	• Caja 5 Kg: 18427318878036
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, rebozado, 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-878003	Rev.15: 15/09/2023	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 (P6896) (Chili Cheddar Cheese Nugget)

### 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-878003	Rev.15: 15/09/2023	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)