



## FICHA TÉCNICA (Churro Lazo)

<b>Denominación Comercial:</b>	<b>CHURRO LAZO</b>				
<b>Descripción</b> 	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. <ul style="list-style-type: none"><li>• Peso medio aproximado unidad/kg: 24 - 28 g.</li></ul>				
<b>Categoría Comercial:</b>	<b>PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO</b>				
<b>Código EAN:</b>	Bolsa 500 g.: 8427318475054				
<b>Presentación / Formato:</b> Producto código: 800004 Producto código: 850001	<b>Peso Neto Bolsa</b>		<b>Peso Neto Caja</b>		
	5.000 g. 500 g.		5 kg. (1 bolsa x 5.000 g.) 4 kg. (8 bolsas x 500 g.)		
<b>Presentación / Paletización: 80/120</b> <b>Catering:</b> <b>Retail:</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	10	90	450 kg.	2,07 mt.
	9	10	90	360 kg.	2,05 mt.
<b>MARCA COMERCIAL:</b>	<b>EUROFRITS</b>				
<b>Identificación Fabricante:</b>	Eurofrits S. A. C/ López Bravo nº45- Polígono Ind. Villalonquéjar 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. Villalonquéjar 09001 Burgos. España. 26.00030/BU				
<b>Lista de Ingredientes: (en orden decreciente)</b>	Harina de trigo, agua y sal.				
<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: - Gluten.				

FT-PT-58	Rev.8: 13/02/09	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 3
----------	-----------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (Churro Lazo)

Características del Producto Terminado					
<b>Características Físico-Químicas:</b>	<b>Valor nutritivo (por 100 g.)</b>				
	Valor Energético	Proteínas	Hidratos Carbono	Grasas	Sodio.
	144 Kcal - 600 Kj.	4,60 g.	29,79 g.	0,66 g.	3.990,05 mg/kg.
<b>Características Organolépticas:</b>	Color: Olor: Sabor: Textura:	Dorado Característico. Característico. Crujiente por fuera, suave por dentro.			
<b>Características Microbiológicas:</b>  (Legislación aplicada: R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas higiénicas para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico, que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico.)	Recuento total Aerobios mesófilos:	n=5	c=2	m=10 <sup>5</sup>	M=10 <sup>6</sup>
	Enterobacteriaceas (lactosa positiva):	n=5	c=2	M=10 <sup>3</sup>	M=10 <sup>4</sup>
	E. Coli:	n=5	c=2	m=10	M=10 <sup>2</sup>
	Staphylococcus aureus:	n=5	c=2	m=10	M=10 <sup>2</sup>
	Listeria monocytogenes	n=5	c=2	m=10	M=10 <sup>2</sup>
	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>	<b>Congelador</b>			<b>Congelador de</b>	<b>Frigorífico</b>
	<b>*** (-18°C)</b>	<b>** (-12°C)</b>	<b>* (-6°)</b>	<b>Frigorífico</b>	
	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	Rev.8: 13/02/09	Apdo.: C. de Calidad	Página 2 / 3
----------	-----------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (Churro Lazo)

### Descripción Etapas del proceso

**Enumeración de las etapas:**

- Recepción de materia prima, control del producto recibido.
- Almacenamiento.
- Introducción en línea de proceso.
- Formado, congelado.
- Codificación. Detector de metales. Paletizado y retractilado.
- Almacenamiento en congelación.
- Expedición. Transporte y entrega.

### Descripción Envasado y Embalaje

#### ENVASE (Bolsa)

<b>Material:</b>	<b>5.000 g.</b>	<b>500 g.</b>
	Polipropileno transparente de baja densidad	Polietileno transparente baja densidad + polipropileno transparente
<b>Peso (vacío) :</b>	13,1 g.	9,95 g.
<b>Características físicas:</b>	Ancho : --- mm Distancia máculas : --- mm Galga : 100 Espesor : 0,025 Tipo de cierre: soldadura interior- exterior	Ancho : 450 mm Distancia máculas : 325 mm Galga : 280 Espesor : 0,070 Tipo de cierre: soldadura interior- exterior

#### EMBALAJE (Caja)

<b>Material:</b>	Cartón ondulado tipo B1	
	<b>5 kg. (1 x 5000 g.)</b>	<b>4 kg. (8 x 500 g.)</b>
<b>Peso (vacío) :</b>	300 g ± 4%	300 g. ± 4%
<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores : 370 x 255 x 186 Medidas exteriores: 378 x 263 x 202	Medidas interiores: 370 x 255 x 186 Medidas exteriores: 378 x 263 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

FT-PT-58	Rev.8: 13/02/09	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 3
----------	-----------------	----------------------	--------------