



FICHA TÉCNICA (Cordon Bleu)

DENOMINACIÓN COMERCIAL

CORDON BLEU



DENOMINACIÓN LEGAL

"Cordon bleu a base de carnes de pavo y pollo maceradas, pre-frito, cocido y ultracongelado"

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto prefrito, en forma de media luna, constituido por carne de pavo y pollo macerada, rellena con carne de pavo ahumada y queso fundido, recubierto de un empanado crujiente, sometido a tratamiento térmico, ultracongelado y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

- Peso medio aprox. Unidad/kg: 100 ± 10 g

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato: Código producto: 409001	Peso Neto 5000g / bolsa	Peso Neto Caja 5 Kg (1 bolsa x 5000 g)
---	-----------------------------------	--

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 409001	8	12	96	480 Kg	2,15 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS

CENTRO de FABRICACIÓN Y ENVASADO

DOUX S.A.
ZI de LosPars -29150 Chateaulin- Francia.
FR- 56-261-01

FT-PT-31N	Rev.14: 28/08/2017	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 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



FICHA TÉCNICA (Cordon Bleu)

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

-Preparado a base de carne de pavo y pollo maceradas 55%: Carne de pavo 36% (es decir, 19.5% de la receta), carne de pollo 33% (es decir 18% de la receta), agua, dextrosa, piel de pollo, fibra y proteína de **TRIGO**, sal, antioxidante E331, aroma, aroma ahumado, conservador E250.

- Jamón de pavo cocido sabor ahumado 10%: carne de pavo 70% (es decir, 7% de la receta), agua, dextrosa, proteína de **TRIGO**, sal, estabilizantes (E451, E452), aromas, aroma ahumado (**GLUTEN**), conservante E250.

- Queso fundido 10%: queso (**LECHE**), agua, mantequilla (**LECHE**), almidones modificados, **LECHE** desnatada en polvo, suero **LÁCTEO** en polvo, **leche**, sales de fundido (E331, E452), gelificante E407, acidulante E330.

-Empanado 25%: agua, harina de **TRIGO**, levadura, sal, especias.

- Aceite girasol.

Puede contener trazas de huevo y apio.

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		Puede contener
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados	X	
Frutos de cáscara y productos derivados		
Apio y productos derivados		Puede contener
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 alérgicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FT-PT-31N

Rev.14: 28/08/2017

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



FICHA TÉCNICA (Cordon Bleu)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Trans	Hidratos Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
957 kJ - 229 kcal	14 g	3,6 g	<0,1 g	14 g	3 g	11 g	1,3 g

Características Organolépticas

Color:	Tostado
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Crujiente por fuera, consistente por dentro.

Características Microbiológicas

(Legislación aplicada: Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/25 g	---
----------------	-----	-----	---------------	-----

Modo de Empleo

FREIDORA

- . Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase y freír en abundante aceite muy caliente (185°C) durante 3 minutos 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

HORNO

- . Precalentar el horno durante 10 minutos a 240°C (horno de aire).
- . Sin descongelar el producto, sacar 2 unidades del envase, colocarlas en una bandeja y hornear durante 8 minutos por cada lado hasta que estén doradas y crujientes.
- . Extraer el producto del horno, colocarlo en un plato y dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.

Condiciones de Conservación:

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

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-31N	Rev.14: 28/08/2017	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------	--------------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Cordon Bleu)

CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
Código producto: 409001	Caja 5 Kg: 13596692929520
Identificación del Lote o fecha de fabricación	
<u>Identificación lote o fecha de fabricación:</u> <ul style="list-style-type: none">• Caja: Código interno – Día natural- Código interno• Bolsa: Código interno – Día natural – Código interno	
Fecha consumo preferente	
Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none">• 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	
<ul style="list-style-type: none">- Recepción de materia prima, control del producto recibido.- Almacenamiento en cámaras.- Introducción en línea de proceso.- Formado, empanado, prefritura, horno de cocción.- Congelación. Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.	

FT-PT-31N

Rev.14: 28/08/2017

Apdo.: C. de Calidad

Página 4 / 5



FICHA TÉCNICA (Cordon Bleu)

DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE

ENVASE (bolsa)

Material:	Polipropileno
Peso (vacío):	13,1 g
Características físicas:	Ancho : -- mm Distancia máculas: -- mm Galga : 240 Espesor : 0,060 Tipo de cierre: Soldadura interior-exterior

EMBALAJE (Caja)

Material:	Cartón ondulado tipo B1
Peso (vacío):	300 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas exteriores: 510 x 275 x 115 mm

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistema APPCC:	Sí
Sistema de Calidad Certificado:	--
Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	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-31N	Rev.14: 28/08/2017	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------	--------------------	----------------------	--------------