

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

PAPA CUBO 20 x 20

1 Descripción

Descripción del producto	Papas en cubos
Ingredientes	IQF 100% papas (sin aditivos ni colorantes).
Origen geográfico	Bélgica, Países Bajos, Francia, Alemania.
Descripción del proceso	Las papas se lavan, se cortan, se escaldan y se congelan rápidamente individualmente.
Nombre en latín	Solanum tuberosum L.,
Periodo de cosecha	mitad de agosto a septiembre.

Tamaños	Las patatas enteras se cortan en dados de aproximadamente 20 x 20 x 20 mm. con otra dimensión a petición.
---------	---

2 Estándares microbiológicos (ufc/g)

	Máximo
Recuento total de aeróbicos	500.000
a 30 °C	1000
Coliformes: Escherichia coli	100
Staphylococcus aureus	50
Salmonella	Ausencia en 25g
Levadura y mohos: Listeria	10.000
monocytogenes	<10

3 Estándares sensoriales

Por 200g (preparado)	
Color	Uniforme, de blanco a amarillo
Sabor/Olor	lento, característico de la especie
Textura	tierno pero firme

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

PAPA CUBO 20 x 20

4 Normas químicas

Tratamiento térmico	Blanqueado a +-92 °C durante +-4 minutos, según la prueba de peroxidasa. De conformidad con el Reglamento CE 396/2005 y sus modificaciones.
Pesticidas	De conformidad con el Reglamento CE 2023/915 y sus modificaciones.
Metales pesados y nitratos	El producto está libre de OMG, según los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 A.
Radiación de OGM	El producto no está irradiado.

5 Imagen



6 Valores nutricionales promedio

Por cada 100 g:

Energía Kcal	Energía Kj	Grasa	Grasas saturadas	Carbohidratos	Azúcar	Proteína	Sal	Fibras	Azúcar añadido	Vitamina D	Potasio
63 kcal	266 kJ	0,3g	0,1g	13,1 g	1,4g	1,6g	4 mg	1,5g	0,0g	0,0µg	397mg

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

PAPA CUBO 20 x 20

7 Alérgenos

Alérgenos según el Reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones

	Presente en el producto	Presente en fábrica	Posible contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos y sus derivados. Huevos y sus derivados.	No	No	No
Pescado y sus derivados.	No	No	No
Cacahuetes y sus derivados.	No	No	No
Soja y sus derivados.	No	No	No
Leche y sus derivados.	No	No	No
Frutos secos y sus derivados.	No	No	No
Apio y sus derivados.	No	Sí, se gestiona en el sitio.	No
Semillas de sésamo y sus derivados	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresados como SO ₂ .	No	No	No
Altramuces y sus derivados.	No	No	No
Moluscos y sus derivados.	No	No	No
Mostaza.	No	No	No

8 Definición de defectos

- Materia extraña (MF): materiales no relacionados con la especie
- Materia vegetal extraña (MVE): material vegetal no relacionado con la especie
- Materia vegetal extraña (MVE): material vegetal relacionado con la especie
- Fragmentos: partes de dados de patata menores de 1/6 de su equivalente intacto. Dados
- descoloridos: dados de patata con un color extraño en más del 50 % de su superficie. Manchas:
- daños debidos a ataques de insectos, manchas oscuras y zonas sin pelar. Cada defecto debe tener un diámetro superior a 3 mm.
- Dados mal cortados: dados de patata cuya dimensión mayor es mayor que el doble de la menor.

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

PAPA CUBO 20 x 20

9 Defectos

Se examina la presencia de los defectos en una muestra de 500g

DEFECTOS	MÁXIMO
FM	0
FEVM	0
EVM	0
Fragmentos	2%
Dados descoloridos	2%
Manchas	3%
Dados mal cortados	5%

10 Embalaje

Las patatas en rodajas se pueden envasar en diferentes formas:

- 1 kg e
- 2,5 kg e
- 2.5kg e

EMBALAJE PARA VENTA AL POR MENOR	
Peso neto	300g hasta 2500g
Embalaje	Bolsas de PE embaladas en cajas de cartón.
Pallet	Euro / pallet industrial
INDUSTRIA DEL EMBALAJE	
Peso neto	10kg cajas de cartón
	15-20kg bolsas de papel marrón
	15-20kg bolsas PE
	Octabines / ½ octabines.
Pallet	Euro / pallet industrial

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

PAPA CUBO 20 x 20

Número de lote	LYDDD: L = código de lote, Y = última letra del año, DDD = día del año de envasado.
Consumir preferentemente antes del	Máximo 30 meses desde el envasado.
Condiciones de almacenamiento	Máximo -18 °C.

11 Instrucciones de cocina

Cocinar congelado. Preparar como verduras frescas con un tiempo de cocción reducido.

Preferiblemente en agua hirviendo. Asegúrese de que el producto esté bien caliente antes de servir.

Añada especias a su gusto. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.