

PATATAS FRITAS DE BONIATO 10-10 MM
Recubiertas - Prefritas y Congeladas
Ficha técnica producto


Ingredientes ¹	Boniato 86%, aceites vegetales (aceite de colza, aceite de girasol, en proporciones variables), harina de arroz y de maíz, almidón de patata modificado, dextrina de patata, sal, gasificantes E450i-E500ii, estabilizador E415, colorante: extracto de pimentón, E100
---------------------------	--

Variedad de la patata	Covington o similar.
-----------------------	----------------------

Origen de la patata	UE y no UE
---------------------	------------

Preparación

	Producto congelado (-18°C)
Freidora ²	2'30-3'30 a 175°C
Horno ⁵	20-25' a 200°C

² www.goodfries.eu
⁵ Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente en función de la potencia y de la carga de su horno.

Conservación

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado

Transporte - almacenamiento: - 18°C

Con serva ción :

Congelador *** (-18°C) :

 Varios meses
 (ver impresión sobre la bolsita)

Vencimiento: 24 meses a - 18°C

¹ Alérgenos principales	[de acuerdo con el Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (FIC)]
------------------------------------	--

	Presencia en el producto		Riesgo de contaminación cruzada	
	Si	No	Si	No
Cereales que contengan gluten y productos derivados		x		x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x		x
Huevos y productos a base de huevo		x		x
Pescado y productos a base de pescado		x		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x		x
Soja y productos a base de soja		x		x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		x		x
Frutos de cáscara y productos derivados		x		x
Apio y productos derivados		x		x
Mostaza y productos derivados		x		x
Altramuces y productos a base de altramuces		x		x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		x		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg expresado como SO2		x		x

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO				
Contenido de grasa	Objetivo	5.7%	Máx.	-%
Ácido graso libre			Máx.	1.5%
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO FRESCO				
				IR ³
Kilojulios (kJ)		680		
Kilocalorías (kcal)		162		8%
Grasas (g)		5.7		8%
de los cuales saturadas (g)		0.6		3%
Glúcidos (g)		24		9%
de los cuales azúcares (g)		14		16%
Fibras (g)		3.4		4%
Proteínas (g)		2		
Sal (g)		0.25		
³ Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
LONGITUD DE LAS PATATAS				
Valores indicativos		% en numero		
< 2 cm	Máx.	5		
> 5cm	Min.	60		
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO				
		m		M
Número estándar de gérmenes		50 000 / g		100 000 / g
E. coli		10 / g		100 / g
Staphylococcus aureus		10 / g		100 / g
Levaduras		1 000 / g		5 000 / g
Moho		1 000 / g		5 000 / g
Listeria monocytogenes		< 10 / g		100 / g
Salmonella		Ausencia / 25 g		Ausencia / 25 g
QUALITE VISUELLE				
Grandes defectos:		Máx.	12 piezas/kg	
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)				
Manchas claras (diámetro > 10 mm)				
Pequeños defectos:				
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		Máx.	20 piezas/kg	
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)				
Defectos de fritura				
		Máx.	0.5% en peso	

Dietético

	Si	No
Vegetariano	x	
Lacto-Vegetariano	x	
Vegan	x	
Halal		x
Kosher		x

Certificaciones

BRC
IFS

Declaraciones

OGM	Se certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no contiene Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y no se es referida por la modificación de legislación relativa al etiquetado de los productos OGM según los Reglamentos (UE) n° 1829/2003 ⁴ et n° 1830/2003 ⁴ .
No ionización No irradiación	Se certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no sufre ningún tratamiento de ionización o irradiación de acuerdo con la Directiva 1999/2/CE ⁴ .
Contaminantes	Se certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n° 1881/2006 ⁴ et n° 333/2007 ⁴ .
Pesticidas	Se certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 396/2005 ⁴ relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE ⁴ .
Embalaje primario	Se certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004 ⁴ sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE ⁴ y 89/109/CE ⁴ y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011 ⁴ sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

⁴El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediante

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_es.htm