

Patatas fritas 9-9 mm

Rebozadas- Saladas-Prefritas y Congeladas

Ficha técnica producto



Ingredientes¹

Patatas (92%), aceite de girasol, harina de arroz, fécula de patata modificada, sal, harina de maíz, almidón de maíz, gasificantes E450i-E500ii, espesante E415.

Variedad de la patata

Carne amarilla.

Origen de la patata

Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

Preparación

Freidora ²	Producto congelado (-18°C)
www.goodfries.eu	3'30-4'30 minutos a 175°C
Cocinar el producto hasta que esté dorado.	
No cocinar más del tiempo indicado.	
Cuando se cocinen cantidades pequeñas reducir el tiempo de preparación.	

Conservación

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado

Transporte - almacenamiento: - 18°C

Con serva ción :

El congelador del frigorífico * (-6°C) :

1 semana

Congelador *** (-18°C) :

Variosmeses
(verí mpresión sobre la bolsita)

Vencimiento: 24 meses a - 18°C

¹Alérgenos 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	
	Sí	No	Sí	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		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		
Materia seca	Objetivo	33 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR ³
Kilojulios (kJ)	649	8%
Kilocalorías (kcal)	154	6%
Grasas (g)	4.0	2%
de los cuales saturadas (g)	0.4	
Glúcidos (g)	26	10%
de los cuales azúcares (g)	0.5	1%
Fibras (g)	2.5	5%
Proteínas (g)	2.6	
Sal (g)	0.6	11%
³ Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
LONGITUD DE LAS PATATAS		
Valores indicativos	% en numero	
< 2,5 cm Máx.	2	
> 5 cm Objetivo	70	
> 7,5 cm Objetivo	15	
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
	m	M
Número estándar de gérmenes	10 000 CFU/g	100 000 CFU/g
Coliformes	100 CFU/g	1 000 CFU/g
E. coli	10 CFU/g	100 CFU/g
Staphylococcus aureus	10 CFU/g	100 CFU/g
Levaduras	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Moho	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Bacillus cereus	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Listeria monocytogenes	< 10 CFU/g	100 CFU/g
Salmonella	No detección en 25 g	
Grandes defectos:		
CALIDAD VISUAL		
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)	Máx.	6 piezas/kg
Pequeños defectos:		
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)	Máx.	18 piezas/kg
Defectos de fritura		
Color de las patatas prefritas congeladas		
Color de las patatas fritas preparadas	Máx.	0.5% en peso
COLOR		
USDA "0"		
USDA "0" - "1"		

Dietético

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

Certificaciones

BRC
ACG
FCA

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° 2023/915 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