

PAPAS PARISINAS

1 Descripción

Descripción del producto	papas parisinas
Ingredientes	100% papas (sin aditivos y sin colorantes)
Origen Geográfico	Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania
Descripción del proceso	Las papas se lavan, se cortan, se escaldan y se congelan rápidamente de forma individual
Nombre latin	<i>Solanum tuberosum L</i>
Periodo de cosecha	July – December

Tamaños* Las papas están clasificadas por tamaño y tienen un diámetro menos a 35mm

*El 90 % de las papas tienen el calibre declarado. El diámetro de las papas se define como el diámetro más pequeño medido con un calibrador Vernier-

2 Estándares microbiológicos (cfu/g)

	Máximo
Recuento aerobio total a 30 °C	500.000
Coliformes	1000
Escherichia coli	100
Staphylococcus aureus	50
Salmonela	Ausencia en 25g
Levaduras y mohos	10.000
Listeria monocitogenes	<10

3 Sensorial standards

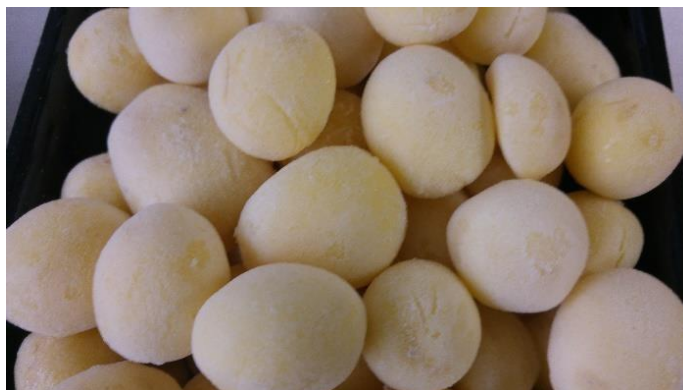
Per 200g (prepared)	
Color	Uniforme, blanca a amarilla
Sabor/Olor	Completo, característico de la especie
Textura	Textura típica de la papa, típica de la especie.

PAPAS PARISINAS

4 Estándares químicos

Tratamiento térmico	Escaldado a aproximadamente 92 °C durante aproximadamente 4 minutos, dependiendo de la prueba de peroxidasa.
Pesticidas	De conformidad con el Reglamento CE 396/2005 y sus modificaciones.
Metales pesados y nitratos	De conformidad con el Reglamento CE 1881/2006 y sus modificaciones.
GMO	El producto está libre de OMG, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 A.
Radiación	El producto no está irradiado.

5 Foto



6 Promedio de valores nutricionales

Según 100g :

Energía Kcal/Kj		Fat	Sat. Fat	Carboh idratos	Azúca r	Proteín a	Sal	Fibres	Azúca res añadi dos	Vitami na D	Potas io
63 kcal	266 kJ	0,3 g	0,1 g	13,1 g	1,4 g	1,6 g	4 mg	1,5 g	0,0g	0,0µg	397mg

Fuente	Nubel 'De Belgische voedingsmiddelentabel. 6ta edición
--------	--

PAPAS PARISINAS

7 Alérgenos

Alérgenos según el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y sus modificaciones.

	Presente en el producto	Presente en fábrica	Posible contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	No
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuetes y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	No	No
Leche y productos derivados	No	No	No
Frutos secos y productos derivados	No	No	No
Apio y productos derivados	No	Sí, se gestiona en el sitio.	No
Semillas de sésamo y productos 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
Lupino y sus derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No
Mostaza	No	No	No

8 Definición de defectos

- **Materia vegetal extraña (MVE):** materia vegetal no relacionada con la especie.
- **Materia extraña (ME):** materiales no relacionados con la especie.
- **Defectos importantes:** manchas oscuras o decoloraciones marcadas con un diámetro superior a 5 mm.
- **Defectos menores:** manchas oscuras con un diámetro de entre 3 y 5 mm.
- **Unidades rotas:** fragmentos con forma irregular.
- **Materia vegetal extraña (MVE):** material vegetal relacionado con la especie.

PAPAS PARISINAS

9 Defectos

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

DEFECTOS	MÁXIMO
Materia vegetal extraña	0
Materia extraña	0
Defectos importantes	8%
Defectos menores	20%
Unidades rotas	10%
Materia vegetal extraña	0.2%

10 Embalaje

Las papas parisinas se pueden envasar bajo diferentes marcas blancas:

- HOMI 1 kg e
- BOREAL 2,5 kg e
- DEWFRI 2.5kg e

ENVASES PARA VENTA AL POR MENOR	
Peso neto	De 300g a 2500g
Embalaje	Bolsas de polietileno empaquetadas en cajas de cartón.
Palet	Euro / industrial
EMBALAJE INDUSTRIAL	
Peso neto	Cajas de carton de 10kg
	Sacos de papael marron de 15-20kg
	Sacos de PE de 5-20kg
	Contenedores de 800 ml / ½ contenedores de 800ml.
Palet	Euro / industrial

Todos los materiales de embalaje son aptos para uso alimentario (según la legislación europea vigente). El embalaje y la disposición de los palés deben acordarse con el departamento de ventas de Homifreez. Se pueden considerar opciones de embalaje alternativas.

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

PAPAS PARISINAS

11 Instrucciones de cocina

Cocinar desde congelado. Preparar como verduras frescas, reduciendo el tiempo de cocción. Preferiblemente en agua hirviendo. Asegurarse de que el producto esté bien caliente antes de servir. Añadir especias al gusto.

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

Versie	Datum	Reden van wijziging
10	17/08/2023	Actualización total
11	25/06/2025	Comprobación de origen