



Patatas fritas 10-10 mm A-Grade [PG 38788]

Line Flow - Prefritas y Congeladas

Ficha técnica producto

Ingredientes¹ Patatas (96,5%), aceite de girasol.

Variedad de la patata Distintas variedades.

Origen de la patata Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

Preparación

	Producto congelado (-18°C)	Producto descongelado (+2°C/+4°C)
Freidora ²	3-4 minutos a 175°C	2-3 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

Conservación:

w Frigorífico (entre +2°C y +4°C): 2 días
w El congelador del frigorífico *(-6°C): 1 semana
w Congelador *** (-18°C): Varios meses
(ver impresión 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	
	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		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

Trazabilidad

Fecha de producción (n° de lote compuesto de 8 cifras):

Ejemplo:

L9055 61 22**L9055 61 22**9 Año de producción: **2019**055 Día de producción: **24 Febrero**

61 N°de máquina de envasado

22 Hora de envasado

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materia seca	Objetivo	28 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR ³
Kilojulios (kJ)	524	
Kilocalorías (kcal)	125	6 %
Grasas (g)	3.5	5 %
de los cuales saturadas (g)	0.4	2 %
Glúcidos (g)	20	8 %
de los cuales azúcares (g)	0.5	1 %
Fibras (g)	2.5	
Proteínas (g)	2.0	4 %
Sal (g)	0.1	1 %
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.	5	
> 5 cm Objetivo	55	
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
	m	M
Número estándar de gérmenes	10 000 CFU/g	100 000 CFU/g
Coliformes	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>E. coli</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
Levaduras	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Moho	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 CFU/g	100 CFU/g
Salmonella	No detección en 25 g	
CALIDAD VISUAL		
Grandes defectos:	Máx.	8 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
Pequeños defectos:	Máx.	21 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)		
Defectos de fritura	Máx.	0.5 % en peso
COLOR		
Color de las patatas prefritas congeladas	USDA "00" - "0"	
Color de las patatas fritas preparadas	USDA "0" - "1"	

Dietético

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

Certificaciones

BRC
ACG
FCA

Declaraciones

OGM	Certificamos 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	Certificamos 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	Certificamos que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n°2023/915 ⁴ et n°333/2007 ⁴ .
Pesticidas	Certificamos 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	Certificamos 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.

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com