

	Especificación del producto	Fecha:02/04/2026
	Papa 3/8 4x2,5kg	Versión 1.0

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PAPAS FRITAS REBOZADAS, PREFRITADAS Y CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Papás, aceite de girasol, rebozado [almidones de papa modificados (E1412, E1414), harina de arroz, dextrina, maltodextrina]
AYUDAS TÉCNICAS	<u>En el producto:</u> Estabilizador: difosfato disódico (E450i) <u>En el recubrimiento:</u> Agentes leudantes (difosfato disódico, bicarbonato de sodio), espesante (goma xantana)
TAMAÑO	9 x 9 mm (± 1 mm)
ALÉRGENOS	AUSENTE De acuerdo con la Directiva 2000/13/CE de la UE, modificada por las Directivas 2003/89/CE, 2006/142 y 2007/68.
OGM	AUSENTE De conformidad con la legislación de la UE 1829/2003 y 1830/2003.
IONIZACIÓN	AUSENTE

PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Objetivo	Unidad
Materia seca*	Min.28	%
Defectos* - Mayor ¹ - Media ² - Menor ³	Max.2 Max.4 Max.15	piezas/kg
Longitud* - L > 50mm - L < 30mm	Min.60 Max.8	% (en peso) piezas/kg
Fragmentos*	Max.1.5	% (en peso)
F F A *	Max.1.5	% en grasa

Las características fisicoquímicas pueden modificarse en función de las variaciones estacionales en el cultivo de la papa.

¹ Grave: mancha oscura > 10 mm, mancha azul y descamación > 15 mm, verde oscuro

² Mediano: mancha oscura de 6 a 10 mm, mancha azul y descamación de 10 a 15 mm, verde medio

³ Leve: mancha oscura de 3 a 6 mm, mancha azul y descamación de 6 a 10 mm, verde claro

	Especificación del producto	Fecha: 02/04/2026
 ALCRUZ CANARIAS	Papa 3/8 4x2,5kg	Versión 1.0

MICROBIOLOGÍA

Organismo	Valor máximo	Unidad
Recuento total de bacterias	100.000	/g
Coliformes totales	1000	/g
Escherichia coli	10	/g
Listeria monocytogenes	100	/g
Salmonella	Ausente	/25g
Staphylococcus coagulasa +	100	/g
Levaduras y hongos	1000	/g

VALORES NUTRICIONALES

Nutrientes	Por 100g
Energía (kJ/kcal)	592/140
Grasas (g)	2.6
De las cuales saturadas (g)	0.3
Hidratos de carbono (g)	25.3
De los cuales azúcares (g)	<0.5
Fibra (g)	1.9
Proteínas (g)	2.9
Sal (g)	0.13

¹ Grave: mancha oscura > 10 mm, mancha azul y descamación > 15 mm, verde oscuro

² Mediano: mancha oscura de 6 a 10 mm, mancha azul y descamación de 10 a 15 mm, verde medio

Leve: mancha oscura de 3 a 6 mm, mancha azul y descamación de 6 a 10 mm, verde claro

	Especificación del producto	Fecha: 02/04/2026
	Papa 3/8 4x2,5kg	Versión 1.0

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
Refrigerador	24h
Compartimento de congelados (**) -6 °C	1 semana
Compartimento de congelados (**) -12 °C	1 mes
Congelador (***/ ****) -18 °C o menos	Consumir preferentemente antes de la fecha indicada.
NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADA	

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Tipo	Freidora	Horno	Freidora de aire
Porción	500g	1 capa	500g
Temperatura	175°C	200°C	200°C
Tiempo	3-5 min.	15-20 min.	12-15 min.

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