

 ALCRUZ CANARIAS	FICHA TÉCNICA	Fecha: 31/05/2023
	298 PAPA GOFRE (REJILLA)	Version 1.0

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	Producto de patata sazonado, prefrito y ultracongelado
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas, condimento (8%) [almidón de patata modificado, harina de arroz, sal, ajo en polvo, cebolla en polvo, especias (pimiento, pimienta negra), dextrina, gasificante (difosfato disódico, carbonato de sodio), aroma natural (extracto de pimentón), espesante (goma xantana)], aceite de girasol.
INSTRUCCIONES TÉCNICAS	Estabilizante: difosfato disódico.
CORTE	Corte en rejilla – Grosor 10 mm (+/- 1 mm)
ALÉRGENOS	AUSENTE De conformidad 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 Directiva 2000/13/CE de la UE, modificada por las Directivas 2003/89/CE, 2006/142 y 2007/68
IONIZACIÓN	AUSENTE

PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Objetivo	Unidad
materia seca*	Min. 29	%
Defectos* - Mayor ¹ - Media ² - Menor ³	Max. 3 Max. 8 Max. 18	piezas/kg
Longitud > 40 mm*	Min. 60	% (sobre el peso)
FFA	Max. 1.5	% sobre la 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

 ALCRUZ CANARIAS	FICHA TÉCNICA	Fecha: 31/05/2023
	298 PAPA GOFRE (REJILLA)	Version 1.0

MICROBIOLOGY

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
Energy (kJ/kcal)	666 / 158
Fat (g)	5.2
Of which saturates (g)	0.6
Carbohydrate (g)	24
Of which sugars (g)	< 0.5
Fibre (g)	2.4
Protein (g)	2.7
Salt (g)	1.1

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

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 31/05/2023
	298 PAPA GOFRE (REJILLA)	Version 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 VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO.	

INSTRUCCIONES DE COCINA

Tipo	Freidora	Horno
Porción	500 g	1 capa
Temperatura	175°C	220°C
Tiempo	3-5 min.	15-20 min.

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

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