



Patatas fritas 14-14 mm Foodservice [PG 39022]
PAPA LUTOSA 14/14 ULTRA CRUNCH
Ficha técnica producto

Ingredientes ¹	Patatas (90%), aceite de girasol, harina de arroz, fécula de patata modificada, harina de maíz, almidón de maíz, sal, dextrina de patata, gasificantes E450i-E500ii, espesante E415, especia.												
Variedad de la patata	Carne amarilla.												
Origen de la patata	Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.												
Preparación	<table><tr><td></td><td>Producto congelado (-18°C)</td></tr><tr><td>Freidora²</td><td>4-5 minutos a 175°C</td></tr><tr><td>Horno⁵</td><td>20-25 minutos a 200°C</td></tr><tr><td></td><td>Preparación alternativa</td></tr><tr><td></td><td>Producto congelado (-18°C) - Porción de 400 g</td></tr><tr><td>Freidora de aire⁵</td><td>+/-15 minutos a 200°C</td></tr></table> <p>²</p> <p>⁵ Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente según la potencia de su aparato y la cantidad preparada. Cocinar el producto hasta que esté dorado. No cocinar más del tiempo indicado. Cuando se cocinen cantidades pequeñas reducir el tiempo de preparación.</p>		Producto congelado (-18°C)	Freidora ²	4-5 minutos a 175°C	Horno ⁵	20-25 minutos a 200°C		Preparación alternativa		Producto congelado (-18°C) - Porción de 400 g	Freidora de aire ⁵	+/-15 minutos a 200°C
	Producto congelado (-18°C)												
Freidora ²	4-5 minutos a 175°C												
Horno ⁵	20-25 minutos a 200°C												
	Preparación alternativa												
	Producto congelado (-18°C) - Porción de 400 g												
Freidora de aire ⁵	+/-15 minutos a 200°C												

Conservación	Nunca vuelva a congelar un producto descongelado
	Transporte - almacenamiento: - 18°C
	Con serva ción :
	w El congelador del frigorífico * (-6°C) : 1 semana
	w Congelador *** (-18°C) : Varios meses (verimpresiónsobrela bolsita)
	Vencimiento: 24 meses a - 18°C

Alérgenos principales		[de acuerdo con el Reglamento (UE) nº 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 (nº de lote compuesto de 8 cifras):
Ejemplo: L905561 22
L905561 22

9 Año de producción: 2019
055 Día de producción: 24 Febrero

6 nº de máquina de envasado
1 Hora de envasado
2
2

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materia seca	Objetivo	31 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR ³
Kilojulios (kJ)	618	
Kilocalorías (kcal)	147	7 %
Grasas (g)	3.5	5 %
de los cuales saturadas (g)	0.4	2 %
Glúcidos (g)	25	10%
de los cuales azúcares (g)	0.5	1 %
Fibras (g)	2.4	
Proteínas (g)	2.5	5
Sal (g)	0.45	%
³ Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		8
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	10000 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	Nodetección en 25 g	
CALIDAD VISUAL		
Grandes defectos:	Máx.	6 piezas/kg
Manchas oscuras(diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
Pequeños defectos:	Máx.	13 piezas/kg
Manchas oscuras(diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)		
Defectos de fritura	Máx.	1 pieza/kg
COLOR		
Color de las patatas prefritas congeladas	USDA "0" - "1"	
Color de las patatas fritas preparadas	USDA "1"	

Dietético

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

Certificaciones

BRC
ACG
FCA

Declaraciones

OGM	El fabricante 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	El fabricante 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	El fabricante 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	El fabricante 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	El fabricante 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

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