

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 19/08/2024
	PAPA 9/9 EUROPE 4x2,5kg INFORMACIÓN GENERAL	Version 1.0

NOMBRE LEGAL	PATATAS FRITAS PREFRITADAS Y CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas (97%), girasol
AYUDAS TÉCNICAS	Dextrosa, Estabilizante: difosfato disódico.
TAMAÑO DE CORTE	10x10 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

Parámetros	Objetivo	Unidad
Materia seca*	Mínimo 28	%
Color*	80-100 (congelado) 50-60 (preparado)	AGTRON
Defectos* - Mayor ¹ - Media ² - Menor ³	Max. 2 Max. 6 Max. 18	piezas/kg
Longitud* - L > 50mm - L < 30mm	Min. 60 Max. 8	% (en peso) piezas/kg
Fragmentos*	Max. 2.0	% (en peso)
FFA	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
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: 19/08/2024
	PAPA 9/9 EUROPE 4x2,5kg INFORMACIÓN GENERAL	Versión 1.0

MICROBIOLOGÍA

Organismo	Valor máximo	Unidad
Recuento total de bacterias	100 000	/g
Coliformes totales	1 000	/g
Escherichia coli	10	/g
Listeria monocytogenes	100	/g
Salmonella	Ausente	/25g
Staphylococcus coagulasa +	100	/g
Levaduras y hongos	1 000	/g

VALORES NUTRICIONALES

Nutrientes	Por 100g
Energía (kJ/kcal)	553 / 131
Grasas (g)	3.2
De las cuales	0.3
saturadas (g)	24.8
Hidratos de carbono	< 0.5
(g)	2.2
De los cuales azúcares	36

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 19/08/2024
	PAPA 9/9 EUROPE 4x2,5kg INFORMACIÓN GENERAL	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 DESCONGELADO	

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Tipo	Freidora
Porción	500 g
Temperatura	175°C
Tiempo	3-5 min

Grave: 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