

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/26
	<i>SWEET POTATO</i> <i>750GR</i>	Version 1.0

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PATATAS FRITAS DE BONIATO RECUBIERTAS, PREFRITADAS Y CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Boniato, aceite de girasol, condimento (4%) [almidón de patata modificado, harina de arroz, dextrina, sal, especias (pimiento, pimienta negra), ajo en polvo, cebolla en polvo, gasificantes (difosfato disódico, carbonato de sodio), espesante (goma xantana), aroma natural (preparación de pimentón)].
AYUDAS TÉCNICAS	Estabilizante: difosfato disódico.
TAMAÑO DE CORTE	12 x 12 mm (± 1 mm)
ALÉRGENOS	AUSENTE Según la Directiva 2000/13/CE de la UE, modificada por la Directiva 2003/89/CE, 2006/142, 2007/68.
OGM	AUSENTE De conformidad con la legislación europea 1829/2003 y 1830/2003.
IONIZACIÓN	AUSENTE

PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Objetivo	Unitdad
materia seca*	Min.27	%
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	% (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

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 10mm, verde claro

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 06/08/26
	SWEET POTATO 750GR	Version 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	Per 100g as sold
Energía (kJ/kcal)	642/154
Grasas (g)	7.6
De las cuales saturadas (g)	0.8
Hidratos de carbono (g)	17
De los cuales azúcares (g)	7.1
Fibra (g)	3.6
Proteínas (g)	2.3
Sal (g)	0.47

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: 06/08/26
 ALCRUZ CANARIAS	SWEET POTATO 750GR	Version 1.0

	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	Horno	Air fryer
Porción	500g	A layer	500g
Temperatura	175°C 3-	200°C 15-	200°C
Tiempo	5 min.	20 min.	15-18 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 10mm, 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