

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PATATAS FRITAS DE BATATA CONDIMENTADAS, FREYTES Y CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Batatas, 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	Estabilizador: difosfato disódico (E450i)
TAMAÑO CORTADO	12 x 12 mm (± 1 mm)
ALÉRGENOS	AUSENTE Según directiva UE 2000/13/CE modificada por las directivas 2003/89/CE, 2006/142/CE y 2007/68.
OGM	AUSENTE Según legislación UE 1829/2003 y 1830/2003.
IONIZACIÓN	AUSENTE

PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Objetivo	Unidad
Materia seca*	Mínimo 27	%
Defectos*		
Mayor ¹	Máximo 2	piezas/kg
Medio ²	Máximo 6	
Menor ³	Máximo 18	
Longitud*		
-	Mínimo 60	% (en peso) piezas/ kg
Largo > 50 mm	Máximo 8	
	Máximo 2,0	
Astilla ^{3*}		% (en peso)
FFA Largo < 30 mm		
m	Máximo 1,5	% de grasa

*Las características físico-químicas pueden modificarse en función de las variaciones estacionales del cultivo de papa.

¹ Mayor: mancha oscura > 10 mm, mancha azul > 15 mm, verde oscuro
² Medio: mancha oscura ≤ 6-10 mm, mancha azul de 10-15 mm, verde medio
³ Menor: mancha oscura ≤ 3-6 mm, mancha azul ≤ 10 mm, verde claro

MICROBIOLOGÍA

Organismo	Valor máximo	Unidad
Recuento total de placas	100.000	/gramo
Coliformes totales	1000	/gramo
Escherichia coli	10	/gramo
Listeria monocytogenes	100	/gramo
Salmonela	Ausente	/25g
Estafilococo coagulante+	100	/gramo
Levaduras y hongos	1000	/gramo

VALORES NUTRICIONALES

Nutritivo	Por 100g tal como se vende
Energía (kJ/kcal)	642 / 154
Grasa (g)	7.6
De las cuales saturadas (g)	0,8
Carbohidratos (g)	17
De los cuales azúcares (g)	7.1
Fibra (g)	3.6
Proteína (g)	2.3
Sal (g)	0,47



INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
Refrigerador	24 horas
Compartimento de alimentos congelados (*) 6°C	1 semana
Compartimento de alimentos congelados (**) 12°C	1 mes
Congelador de alimentos (***/ ****) 18°C o menos	Hasta la fecha de caducidad
NO VUELVA A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO	

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Tipo	Freidora	Horno	Freidora de aire
Parte	500 gramos	1 c. papa	500 gramos
Temperatura	175°C	200°C	200°C
Tiempo	35 minutos	1520 minutos	1518 minutos

1 Mayor: mancha oscura > 10 mm, mancha azul > 15 mm, verde oscuro
 2 Medio: mancha oscura de 6-10 mm, mancha azul de 10-15 mm, verde medio
 3 Menor: mancha oscura 3-6 mm, mancha azul 6-10 mm, verde claro