

**PATATA PARISINA**

|                           |               |                    |                 |
|---------------------------|---------------|--------------------|-----------------|
| Documento : S-GREE.018.SP | Versión : 06  | Fecha : 19/01/2017 | Página : 1 de 6 |
|                           | Revisión : 02 | Fecha : 23/12/2018 |                 |

**1. Características**

- Ausencia de aditivos
- Ausencia de OMG's
- Restos de pesticidas : según la legislación europea (cf. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be))
  - Metales pesados: según la legislación europea (belga).
- Patata parisina

. *Etapa 1:* la patata se limpia, las piedras se quitan y la patata se lava.

. *Etapa 2 :* la patata se pela (con vapor)

. *Etapa 3:* la patata se escalda (peroxidasa-negativa) y se enfría.

. *Etapa 4:* la patata se congela de manera IQF hasta alcanzar una temperatura de al menos- 20 °C.

. *Defectos:* \* cuerpos extraños : ausente/500g

\* manchas oscuras, restos de la piel > 4mm : máx. 10%

\*descoloración verde > 1/4 de la superficie: máx. 3% -

Información nutritiva (gramo / por 100 gramos):

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| . <i>Energía :</i>                | 378 kJ – 89 kcal |
| . <i>Grasas:</i>                  | 0.10             |
| . <i>de las cuales saturadas:</i> | 0.00             |
| . <i>Hidratos de carbono:</i>     | 19.00            |
| . <i>de los cuales azúcares:</i>  | 0.00             |
| . <i>Proteínas:</i>               | 2.00             |
| . <i>Sal:</i>                     | 0.000            |

- Países de origen: Bélgica, los Países Bajos



**PATATA PARISINA**

|                           |               |                    |                 |
|---------------------------|---------------|--------------------|-----------------|
| Documento : S-GREE.018.SP | Versión : 06  | Fecha : 19/01/2017 | Página : 3 de 6 |
|                           | Revisión : 02 | Fecha : 23/12/2018 |                 |

## 5. Embalaje

1. 4 x 2.5 kg -

Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 380 mm

Espesor: 50 µm

Peso: 11.68 g

Peso neto: 2500 g

Código de barras: 5 413408 201019

- Caja:

Color: marrón

Peso: 258.6 g

Dimensiones: 380 x 245 x 175 mm

Código de barras: 5 413408 420014

- Paletización: 10 x 9 cajas = 900 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

2. 10 x 1 kg -

Bolsa:

Material: Polietileno

Longitud: 280 mm

Espesor: 55 µm

Peso: 7.69 g

Peso neto: 1000 g

**PATATA PARISINA**

|                           |               |                    |                 |
|---------------------------|---------------|--------------------|-----------------|
| Documento : S-GREE.018.SP | Versión : 06  | Fecha : 19/01/2017 | Página : 4 de 6 |
|                           | Revisión : 02 | Fecha : 23/12/2018 |                 |

Código de barras: 5 413408 211018

- Caja:

Color: marrón

Peso: 272 g

Dimensiones: 380 x 245 x 185 mm

Código de barras: 5 413408 020115

- Paletización: 9 x 9 cajas = 810 kg / paleta (neto) (= EURO PALETA)

---

## **6. Almacenaje y conservabilidad**

- Conservabilidad a temperatura constante de  $-18^{\circ}\text{C}$ :  
30 meses después del embalaje - Código: L x yyy z ww D

x = última cifra del año de envase

yyy = día de envase z = turno de

envase (A, B ou C) ww = línea de envase

(01, 02, 03, 04, 05, ... )

- Temperatura del almacenaje (en la fábrica): máx.  $-20^{\circ}\text{C}$

- Transporte: . temperatura al cargar: máx.  $-18^{\circ}\text{C}$

. temperatura al transportar: máx.  $-20^{\circ}\text{C}$

- Temperatura del almacenaje durante la distribución: máx.  $-18^{\circ}\text{C}$

---

## **7. Conservación y modo de empleo por el consumidor** -

Conservación en el congelador:

$-6^{\circ}\text{C}$ : 2 días

**PATATA PARISINA**

Documento : S-GREE.018.SP

Versión : 06

Fecha : 19/01/2017

Página : 5 de 6

Revisión : 02

Fecha : 23/12/2018

-12°C: 1 mes

-18°C: consulte la fecha de caducidad -

Modo de empleo:

Preparar las verduras sin descongelar como si fueran frescas, pero cocerlas un poco menos (6 – 8 minutos). Añadir sal y hierbas a gusto.

Las verduras también se puede preparar en un horno de microondas.

No volver a congelar un producto descongelado.

-----

**8. Alergenos**

| Alergenos   | Presencia en producto? | Concentración |
|---|------------------------|---------------|
| Cereales que contienen gluten ( p.ej. trigo, centeno, cebada, avena, ... ) y productos a base de estos cereales | No                     |               |
| Mariscos y productos a base de mariscos   | No                     |               |
| Huevos y productos a base de huevos   | No                     |               |
| Pescado y productos a base de pescado   | No                     |               |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes   | No                     |               |
| Soja y productos a base de soja   | No                     |               |
| Leche y productos a base de leche ( lactosa incluida )  | No                     |               |

**PATATA PARISINA**

|                           |               |                    |                 |
|---------------------------|---------------|--------------------|-----------------|
| Documento : S-GREE.018.SP | Versión : 06  | Fecha : 19/01/2017 | Página : 6 de 6 |
|                           | Revisión : 02 | Fecha : 23/12/2018 |                 |

|   |    |  |
|---|----|--|
| Aquenios * y productos a base de aquenios *   | No |  |
| Apio y productos a base de apio   | No |  |
| Mostaza y productos a base de mostaza   | No |  |
| Sésamo y productos a base de sésamo   | No |  |
| Dióxido de azufre y sulfitos, expresado como SO <sub>2</sub> , en concentraciones de 10 mg / kg o 10 mg / l | No |  |
| Lupino y productos a base de lupino   | No |  |
| Moluscos y productos a base de moluscos   | No |  |

\* almendras ( *Amygdalus communis* L. ) , avellanas ( *Corylus avellana* ) , nueces ( *Juglans regia* ) , anacardos ( *Anacardium occidentale* ) , pacanes ( *Carva illinoiesis* ( *Wangenh.* ) K. Koch ) , nueces de Brasil ( *Bertholletia excelsa* ) , pistachos ( *Pistacia vera* ) , nueces de macadamia ( *Macadamia ternifolia* )

---

## **9. Declaración general**

Declaramos que nuestra producción está libre de material de vidrio.

Declaramos que nuestros productos y ingredientes no son tratados con radiación o gas.

