

## INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	NOISETTES DE PATATA PREFRITAS Y CONGELADAS Patatas,
LISTA DE INGREDIENTES	aceite vegetal ( girasol), compuestos de patata, sal, estabilizador: E 464, aroma, extractos de especias.
AYUDAS TÉCNICAS	Disfosfato de disodio ( E450)
TAMAÑO CORTADO	Remolino
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 Según la legislación de la UE 1829/2003 y 1830/2003
IONIZACIÓN	AUSENTE

## PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Objetivo	Unidad
Materia seca	Mínimo 30	%
Peso ( 10 piezas)	16.020	g
Diámetro	44 ± 2	mm
Altura	21 ± 4	mm
FFA	Máximo 1,5	% de grasa

## MICROBIOLOGÍA

Organismo	Valor máximo	Unidad
Recuento total de bacterias	500.000	/gramo
Coliformes totales	1000	/gramo
Escherichia coli	1000	/gramo
Listeria monocitogenes	100	/gramo
Salmonela	Ausente	/25g
Estafilococo coagulante	100	/gramo
Levadura y mohos	1000	/gramo

## VALORES NUTRICIONALES

Nutritivo	Por 100g tal como se vende
Energía ( kcal/kj)	151/635
Grasa (g)	6.0
De las cuales saturadas (g)	0,7
Carbohidratos ( g)	21
De los cuales azúcares (g)	0,8
Fibra ( g)	2.1
Proteína ( g)	2.2
Sal ( g)	1.1



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 más frío	Hasta la fecha de caducidad
NO VUELVA A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO	

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Tipo	Freidora	Horno
Parte	1 capa	1 capa
Calor medio	175°C	200°C
Tiempo	34 minutos.	15 minutos