



NOMBRE LEGAL	PATATAS EN CUÑAS PREFRITAS Y CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas 97%, Aceite de girasol 3%.
AYUDAS TÉCNICAS	Dextrosa, Estabilizador: difosfato disódico.
TAMAÑO CORTADO	1/8
ALÉRGENOS	AUSENTE De acuerdo con la Directiva UE 2000/13/CE modificada por las Directivas 2003/89/CE, 2006/142, 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 28	%
Defectos* > 5 mm	Máximo 8	piezas/kg
Longitud*		
> 60 mm	Mínimo 25	% (sobre peso) %
40 - 60 milímetros	Mínimo 63	(sobre peso) piezas/
< 40 mm	Máximo 12	kg
Astillas*	Máximo 1	% (en peso)
FFA	Máximo 1,5	% de grasa

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

## 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
Staphylococcus coagulasa +	100	/gramo
Levaduras y hongos	1000	/gramo

## VALORES NUTRICIONALES

Nutritivo	Por 100g tal como se vende
Energía (kJ/kcal)	123/518
Grasa (g)	3.1
De las cuales saturadas (g)	0,4
Carbohidratos (g)	20.0
De los cuales azúcares (g)	<0,5
Fibra (g)	2.4
Proteína (g)	2.6
Sal (g)	0,09



#### 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
Temperatura	175°C
Tiempo	4 a 6 minutos