



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 093.014 Patatas Fritas 10mm 5x2500g Farm Frites EP

fecha de expedición: 04.04.2019

#### **Descripción:**

Patatas prefritas y ultracongeladas.

#### **Caducidad:**

730 días.

#### **Ingredientes:**

Patatas (96,1%), aceite de palma (3,9%).

## 1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO SIN PREPARAR

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| Prefrito                       | Sí           |
| Rebozado                       | No           |
| Con piel                       | No           |
| Largo > 75 mm (Min)            | 5%           |
| > 50 mm (Min)                  | 55%          |
| < 25 mm (Max)                  | 2%           |
| Defectos > 12mm (Max)          | 1 pzs/1000g  |
| Defectos 6-12mm (Max)          | 5 pzs/1000g  |
| Defectos 3 - 6mm (Max)         | 25 pzs/1000g |
| Defectos verdes (Max)          | 1 pzs/1000g  |
| Piezas laterales (Max)         | 12 pzs/1000g |
| Defectos verdes (Max)          | 1%           |
| Restos de piel azul/gris (Max) | 6 pzs/1000g  |
| Defectos de corte (Max)        | 4 pzs/1000g  |
| Piezas quemadas (Max)          | 1 pzs/1000g  |
| Piezas congeladas juntas       | 6 pzs/1000g  |
| Contenido de humedad (Max)     | 71%          |
| Contenido de humedad (Min)     | 69%          |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 093.014 Patatas Fritas 10mm 5x2500g Farm Frites EP

fecha de expedición: 04.04.2019

## 2. ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO PREPARADO

|                        |           |          |
|------------------------|-----------|----------|
| Agtron después (Min)   | 65 Agtron | Agtron   |
| después (Max)          | 75 Agtron |          |
| U.S.D.A. después (Min) | 0.5 USDA  | U.S.D.A. |
| después (Max)          | 1.5 USDA  |          |

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| Descoloramiento Menor A (Max)        | 8 pzs/750g   |
| Descoloramiento Menor A (Objetivo)   | 6 pzs/750g   |
| Descoloramiento Mayor B (Max)        | 2 pzs/750g   |
| Descoloramiento Mayor B (Objetivo)   | 1 pzs/750g   |
| Descoloramiento Crítico C (Max)      | 0.2 pzs/750g |
| Descoloramiento Crítico C (Objetivo) | 0 pzs/750g   |
| Total incluido manchas (Max)         | 15 pzs/750g  |
| Total incluido manchas (Objetivo)    | 12 pzs/750g  |
| Escamas (Max)                        | 4 pzs/750g   |

## 3. INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

- \* Sabor típico de patata.
- \* Olor ligeramente dulce.
- \* Textura interna harinosa y esponjosa.  
Textura uniforme de patata al horno. Mínimo 15 piezas de 20 piezas.
- \* Textura externa ligeramente crujiente Textura crujiente. Mínimo 15 pzs de 20 piezas.  
Se mantiene crujiente durante 3 minutos.

## 4. INFORMACIÓN DE PREPARACIÓN Y MANEJO

### **Método de preparación:**

Freidora: Freír pequeñas cantidades de producto durante 3-4 minutos en aceite precalentado a 175° C. Escurrir en papel absorbente antes de servir. No volver a congelar una vez descongelado.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 093.014 Patatas Fritas 10mm 5x2500g Farm Frites EP

fecha de expedición: 04.04.2019

#### **Condiciones de almacenaje:**

Almacenaje: -18°C, 24 meses.

No consumir después de la fecha de caducidad.

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| En 100 g.                  | Producto sin preparar |
|----------------------------|-----------------------|
| Valor energético (kJ)      | 576,0                 |
| Valor energético (kcal)    | 137,0                 |
| Grasas (g)                 | 3,9                   |
| Grasas saturadas (g)       | 1,95                  |
| Grasas monoinsaturadas (g) | 1,56                  |
| Grasas poliinsaturadas (g) | 0,39                  |
| Hidratos de carbono (g)    | 22,0                  |
| Azúcares < (g)             | 1,0                   |
| Proteínas (g)              | 2,0                   |
| Sal (g)                    | 0,1                   |
| Fibra alimentaria (g)      | 3,0                   |
| Transfat < (g)             | 0,078                 |

Este producto está libre de materias primas e ingredientes producidos de organismos genéticamente manipulados.

## 6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

|                              |                 |        |
|------------------------------|-----------------|--------|
| TVC aerobicos (Max)          | 100000 cfu/g    |        |
| Coliformes (Max)             | 1000 cfu/g      | E-coli |
| (Max) 10 cfu/g               |                 |        |
| Estafilococo Áureo (Max)     | 100 cfu/g       |        |
| Hongos y fermentos (Max)     | 500 cfu/g       |        |
| Salmonella (Max)             | ausente cfu/25g |        |
| Listeria en 25g              | ausente cfu/25g |        |
| Listeria monocitogenos (Max) | ausente cfu/25g |        |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 093.014 Patatas Fritas 10mm 5x2500g Farm Frites EP

fecha de expedición: 04.04.2019

## 7. INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS

|                      |    |   |    |
|----------------------|----|---|----|
| Proteína de leche    | NO | Ternera y derivados                           | NO |
| Cerdo y derivados    | NO | Frutos de cáscara                             | NO |
| Pollo y derivados    | NO | Apio  | NO |
| Pescado y derivados  | NO | Zanahoria                                     | NO |
| Marisco y crustáceos | NO | Altramuz                                      | NO |
| Maíz y derivados     | NO | Mostaza                                       | NO |
| Cacao                | NO | Moluscos                                      | NO |
| Legumbres            | NO | Aceite de frutos de cáscara                   | NO |
| Lactosa              | NO | Cacahuete                                     | NO |
| Huevo                | NO | Aceite de cacahuete                           | NO |
| Proteína de soja     | NO | Grano de sésamo                               | NO |
| Aceite de soja       | NO | Aceite de sésamo                              | NO |
| Gluten               | NO | Glutamato                                     | NO |
| Trigo                | NO | Sulfitos: (SO <sub>2</sub> , E220-E228)>10ppm | NO |
| Centeno              | NO | Cilantro                                      | NO |

## 8. INFORMACIÓN DE LA BOLSA:

Contenido neto de la bolsa: 2500 grs Dimensiones:

475mm largo x 630mm ancho.

Peso neto de la bolsa vacía: 11g.

Material: Polietileno (PE).

Código EAN: 8710679120009.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 093.014 Patatas Fritas 10mm 5x2500g Farm Frites EP

fecha de expedición: 04.04.2019

#### 9. INFORMACIÓN DE LA CAJA:

Contenido de la caja: 5 bolsas.

Dimensiones interiores: 384mm largo x 256mm ancho x 250mm alto.

Peso de la caja vacía: 334g.

Material: cartón.

Código EAN: 8710679121303.

#### 10. INFORMACIÓN DEL PALET:

Nº de filas: 7.

Cajas por palet: 63.

Altura máxima del palet: 2110mm.

Altura actual del palet: 1979mm.

Material: madera.

Tipo de palet: europalet.

Código EAN 128: 08710679121969.

#### 11. OBSERVACIONES:

La calidad de nuestros productos puede cambiar debido a las variaciones de materias primas y condiciones de proceso. Los valores indicados en esta ficha técnica dan una indicación de los valores normales de este producto. Por lo tanto, ningún derecho se puede derivar de esta ficha técnica. Todos nuestros productos cumplen la legislación Europea y Nacional.

Durante el principio de la temporada (de Junio hasta Septiembre) se establecen especificaciones basadas en la calidad de las materias primas.



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

**093.014 Patatas Fritas 10mm 5x2500g Farm Frites EP**

fecha de expedición: 04.04.2019