



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 257.012 Steakhouse 5x2500g

#### **Descripción:**

Patatas prefritas y ultracongeladas.

#### **Caducidad:**

730 días.

#### **Ingredientes:**

Patata (96,8%), aceite vegetal de palma (3,2%).

## 1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO SIN PREPARAR

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| Prefrito                    | Sí                     |
| Rebozado                    | No                     |
| Con piel                    | No                     |
| Largo > 75 mm (Min)         | 10%                    |
| > 50 mm (Min)               | 60%                    |
| < 25 mm (Max)               | 2%                     |
| Total defectos > 12mm (Max) | 1 pzs/1000g            |
| Total defectos 6-12mm (Max) | 5 pzs/1000g            |
| Total defectos 3-6mm (Max)  | 25 pzs/1000g           |
| Piezas quemadas (Max)       | 1 pzs/1000g            |
| Defectos de corte (Max)     | 3 pzs/1000g            |
| Piezas congeladas juntas    | 6 pzs/1000g            |
| Defectos verdes (Max)       | 1%                     |
| Piezas laterales (Max)      | 11 pzs/1000g Restos de |
| piel azul/gris (Max)        | 4 pzs/1000g            |
| Contenido de humedad (Max)  | 72%                    |
| Contenido de humedad (Min)  | 70%                    |

## 2. ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO PREPARADO

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Agtron después (Min) | 65 Agtron |
| Agtron después (Max) | 75 Agtron |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 257.012 Steakhouse 5x2500g

|                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| U.S.D.A. después (Min)             | 0.5 USDA                     |
| U.S.D.A. después (Max)             | 1.5 USDA                     |
| U.S.D.A. antes (Min)               | 0 USDA U.S.D.A.              |
| antes (Max)                        | 1 USDA                       |
| Descoloramiento Menor A (Max)      | 6 pzs/750g                   |
| Descoloramiento Menor A (Objetivo) | 4 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)       | 12 pzs/750g                  |
| Total incluido manchas (Objetivo)  | 10 pzs/750g                  |
| Escamas (Max)                      | 5 pzs/750g                   |

### 3. INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

- \* Sabor típico de patata.
- \* Olor ligeramente dulce.
- \* Textura interna harinosa y esponjosa. Mínimo 19 piezas de 20 piezas.
- \* Textura externa ligeramente crujiente. Mínimo 14 piezas 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 3,5-4,5 minutos en aceite precalentado a 175° C. Escurrir en papel absorbente antes de servir.

No volver a congelar una vez descongelado.

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

Almacenaje: -18°C, 24 meses.

No consumir después de la fecha de caducidad.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 257.012 Steakhouse 5x2500g

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| En 100 g.                  | Producto sin preparar |
|----------------------------|-----------------------|
| Valor energético (kJ)      | 547,0                 |
| Valor energético (kcal)    | 130,0                 |
| Grasas (g)                 | 3,2                   |
| Grasas saturadas (g)       | 1,6                   |
| Grasas monoinsaturadas (g) | 1,28                  |
| Grasas poliinsaturadas (g) | 0,32                  |
| Hidratos de carbono (g)    | 21,6                  |
| Azúcares < (g)             | 1,0                   |
| Proteínas (g)              | 2,2                   |
| Sal (g)                    | 0,1                   |
| Fibra alimentaria (g)      | 3,0                   |
| Transfat < (g)             | 0,064                 |

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

#### 5. 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       |        |
| Listeria monocitogenos   | ausente cfu/25g |        |
| Salmonella en 25g        | ausente cfu/25g |        |

#### INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS

|                   |    |                     |    |
|-------------------|----|---------------------|----|
| Proteína de leche | NO | Ternera y derivados | NO |
| Cerdo y derivados | NO | Frutos de cáscara   | NO |

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928-532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: [central@alcruzcanarias.com](mailto:central@alcruzcanarias.com)



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### 257.012 Steakhouse 5x2500g

|                      |    |   |    |
|----------------------|----|---|----|
| 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 |

### INFORMACIÓN DE LA BOLSA:

Contenido neto de la bolsa: 2500 grs Dimensiones:

470mm largo x 630mm ancho.

Peso neto de la bolsa vacía: 11g.

Material: Polietileno (PE).

Código EAN: 8710679120054.

### 8. 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: 8710679121402.

### INFORMACIÓN DEL PALET:

Nº de filas: 7.

Cajas por palet: 63.



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### **257.012 Steakhouse 5x2500g**

Altura máxima del palet: 2110mm.

Altura actual del palet: 1979mm.

Material: madera.

Tipo de palet: europalet.

Código EAN 128: 08710679122065.

## 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.