



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

173.012 Patatas Fritas 7mm 5x2500g

Descripción:

Patatas prefritas y ultracongeladas.

Caducidad:

730 días.

Ingredientes:

Patatas (95,5%), aceite vegetal de palma (4,5%).

1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO SIN PREPARAR

Prefrito	Sí
Rebozado	No
Con piel	No
Largo > 75mm (Min)	10%
> 50mm (Min)	60%
< 25mm (Max)	2%
Total defectos > 12mm (Max)	2 pzs/1000g
Total defectos 6-12mm (Max)	7 pzs/1000g
Total defectos 3-6mm (Max)	30 pzs/1000g
Piezas laterales (Max)	12 pzs/1000g
Defectos verde (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)	70%
Contenido de humedad (Min)	68%



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

173.012 Patatas Fritas 7mm 5x2500g

2. ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO PREPARADO

Agtron después (Min)	60 Agtron
Agtron después (Max)	70 Agtron
U.S.D.A. después (Min)	1 USDA
U.S.D.A. después (Max)	2 USDA
U.S.D.A. antes (Min)	0 USDA
U.S.D.A. antes (Max)	1 USDA
Descoloramiento Menor A (Max)	10 pzs/750g
Descoloramiento Menor A (Objetivo)	8 pzs/750g
Descoloramiento Mayor B (Max)	4 pzs/750g
Descoloramiento Mayor B (Objetivo)	3 pzs/750g
Descoloramiento Crítico C (Max)	0.2 pzs/750g
Descoloramiento Crítico C (Objetivo)	0 pzs/750g
Total incluido manchas (Max)	18 pzs/750g
Total incluido manchas (Objetivo)	15 pzs/750g
Escamas (Max)	10 pzs/750g

3. INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

- * Sabor típico de patata.
- * Olor ligeramente dulce.
- * Textura interna harinosa y esponjosa.
Mínimo 16 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 3-3,5 minutos en aceite precalentado a 175° C. Escurrir en papel absorbente antes de servir.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

173.012 Patatas Fritas 7mm 5x2500g

No volver a congelar una vez descongelado.

Condiciones de almacenaje:

Almacenaje: -18°C, 24 meses.

No consumir después de la fecha de caducidad.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

En 100 g.	Producto sin preparar
Valor energético (kJ)	638,0
Valor energético (kcal)	152,0
Grasas (g)	4,5
Grasas saturadas (g)	2,25
Grasas monoinsaturadas (g)	1,8
Grasas poliinsaturadas (g)	0,45
Hidratos de carbono (g)	24,2
Azúcares < (g)	1,0
Proteínas (g)	2,1
Sal (g)	0,135
Fibra alimentaria (g)	3,0
Transfat < (g)	0,09

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	
Salmonella en 25g	ausente cfu/25g	
Listeria en 25g	ausente cfu/25g	
Listeria monocitogenos	ausente cfu/25g	



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

173.012 Patatas Fritas 7mm 5x2500g

6. 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 ₂ , E220-E228)>10ppm	NO
Centeno	NO	Cilantro	NO

8. INFORMACIÓN DE LA BOLSA:

Contenido neto de la bolsa: 2500 grs Dimensiones:

500 mm largo x 630 mm ancho Peso neto de la

bolsa vacía: 12g.

Material: Polietileno (PE).

Código EAN: 8710679119997.

9. INFORMACIÓN DE LA CAJA:

Contenido de la caja: 5 bolsas.

Dimensiones interiores: 384mm largo x 256mm ancho x 280mm alto.

Peso de la caja vacía: 258g.

Material: cartón.

Código EAN: 8710679121259.



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

173.012 Patatas Fritas 7mm 5x2500g

10. INFORMACIÓN DEL PALET:

Nº de filas: 6.
Cajas por palet: 54.
Altura máxima del palet: 2100mm.
Altura actual del palet: 1897mm.
Material: madera.
Tipo de palet: europalet.
Código EAN 128: 08710679122119.

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.