


Patatas fritas 10-10 mm Foodservice [PG 15651]
Prefritas y Congeladas

Ficha técnica producto

Ingredientes¹ Patatas, aceite de palma.

Variedad de la patata Carne amarilla.

Origen de la patata Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

Preparación

	Producto congelado (-18°C)	Producto descongelado (+2°C/+4°C)
² Freidora²	3-4 minutos a 175°C	2-3 minutos a 175°C

Cocinar el producto hasta que esté dorado.
No cocinar más del tiempo indicado.
Cuando se cocinen cantidades pequeñas reducir el tiempo de preparación.
Conservación
Nunca vuelva a congelar un producto descongelado
Transporte - almacenamiento: - 18°C
Conservación:

♦ Frigorífico (entre +2°C y +4°C) :

4 días

♦ El congelador del frigorífico *(-6°C) :

1 semana

♦ Congelador *** (-18°C) :

Varios meses

(verimpresión sobre la bolsita)

Vencimiento:
24 meses a - 18°C
¹Alérgenos principales

[de acuerdo con el Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (FIC)]

	Presencia en el producto		Riesgo de contaminación cruzada	
	Si	No	Si	No
Cereales que contengan gluten y productos derivados		x		x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x		x
Huevos y productos a base de huevo		x		x
Pescado y productos a base de pescado		x		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x		x
Soja y productos a base de soja		x		x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		x		x
Frutos de cáscara y productos		x		x
Apio y productos derivados		x		x
Mostaza y productos derivados		x		x
Altramuces y productos a base de altramuces		x		x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		x		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg expresado como SO2		x		x

Trazabilidad
Fecha de producción (n° de lote compuesto de 8 cifras):
Ejemplo:
L8055 61 22
L8055 61 22
8 Año de producción:

2018
055 Día de producción:

24 Febbraio
61 n° de máquina de envasado

22 Hora de envasado

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO				
Materias secas	Objetivo	32 %	Mín.	30 %
Materias grasas	Objetivo	4 %	Máx.	5,5 %
Ácidos grasos libres			Máx.	1,5 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO				



ALCRUZ
CANARIAS



Kilojulios (kJ)	602	IR ³
Kilocalorías (kcal)	143	7 %
Grasas (g)	4	6 % de los cuales saturadas (g)
10 %		2
Glúcidos (g)	23	9 % de los cuales azúcares (g)
0,5	1 %	
Fibras (g)	2,5	
Proteínas (g)	2,5	5 %
Sal (g)	0,075	1 %
³ Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
LONGITUD DE LAS PATATAS		
Valores indicativos		% en numero
< 2,5 cm	Máx.	4
> 5 cm	Objetivo	60
	Mín.	55
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
	m	M
Número estándar de gérmenes	10 000 / g	100 000 / g
Coliformes	100 / g	1 000 / g <i>E. coli</i>
	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g Levaduras
	100 / g	1 000 / g
Moho	100 / g	1 000 / g
<i>Bacillus cereus</i>	100 / g	1 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 / g	100 / g
Salmonella	Ausencia sobre 25 g	
CALIDAD VISUAL		
Grandes defectos:	Máx.	6 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
Pequeños defectos:	Máx.	18 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)		
Defectos de fritura	Máx.	0,5 % en peso
COLOR		
Color de las patatas prefritas congeladas	USDA "00" - "0"	Color de las patatas
fritas preparadas	USDA "0" - "1"	

Dietético

	Si	No
Vegetariano	x	
Lacto-Vegetariano	x	
Vegan	x	
Halal	x	
Kosher		x

CertificacionesBRC
IFS
ACG
FCA

RSPO-SG

Declaraciones

OGM	Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no contiene Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y no se es referida por la modificación de legislación relativa al etiquetado de los productos OGM según los Reglamentos (UE) n° 1829/2003 ⁴ et n° 1830/2003 ⁴ .
No ionización No irradiación	Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no sufre ningún tratamiento de ionización o irradiación de acuerdo con la Directiva 1999/2/CE ⁴ .
Contaminantes	Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n° 1881/2006 ⁴ et n° 333/2007 ⁴ .



Pesticidas

Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 396/2005⁴ relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE⁴.

Embalaje primario

Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004⁴ sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE⁴ y 89/109/CE⁴ y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011⁴ sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

⁴El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediante

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_es.htm