


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

## Ficha técnica producto

**Ingredientes<sup>1</sup>** 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)
<sup>2</sup> <b>Freidora<sup>2</sup></b>	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**
**<sup>1</sup>Alérgenos 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 %
<b>VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO</b>				



**ALCRUZ**  
CANARIAS



Kilojulios (kJ)	602	IR <sup>3</sup>
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 %
<sup>3</sup> Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
<b>LONGITUD DE LAS PATATAS</b>		
Valores indicativos		% en numero
< 2,5 cm	Máx.	4
> 5 cm	Objetivo	60
	Mín.	55
<b>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO</b>		
	<b>m</b>	<b>M</b>
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	
<b>CALIDAD VISUAL</b>		
<b>Grandes defectos:</b>	Máx.	6 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
<b>Pequeños defectos:</b>	Máx.	18 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)		
<b>Defectos de fritura</b>	Máx.	0,5 % en peso
<b>COLOR</b>		
Color de las patatas prefritas congeladas	USDA "00" - "0"	Color de las patatas
fritas preparadas	USDA "0" - "1"	

---

**Dietético**

	Si	No
Vegetariano	<b>x</b>	
Lacto-Vegetariano	<b>x</b>	
Vegan	<b>x</b>	
Halal	<b>x</b>	
Kosher		<b>x</b>

---

**Certificaciones**

BRC  
IFS  
ACG  
FCA

RSPO-SG

---

**Declaraciones**

<b>OGM</b>	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 <sup>4</sup> et n° 1830/2003 <sup>4</sup> .
<b>No ionización No irradiación</b>	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 <sup>4</sup> .
<b>Contaminantes</b>	Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n° 1881/2006 <sup>4</sup> et n° 333/2007 <sup>4</sup> .



**ALCRUZ**  
CANARIAS



---

**Pesticidas**

Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 396/2005<sup>4</sup> 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/CEE<sup>4</sup>.

---

**Embalaje primario**

Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004<sup>4</sup> sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE<sup>4</sup> y 89/109/CE<sup>4</sup> y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011<sup>4</sup> sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

<sup>4</sup>El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediante

[http://europa.eu/eu-law/legislation/index\\_es.htm](http://europa.eu/eu-law/legislation/index_es.htm)