


INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PATATAS EN G AJO CONDIMENTADAS, PREFRITAS Y CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas, aceite de girasol, condimento (3%) [almidón de patata modificado, harina de arroz, sal, ajo en polvo, cebolla en polvo, especias (pimiento, pimienta negra), dextrina, gasificantes (fosfato disódico, carbonato de sodio), aroma natural (extracto de pimentón), espesante (goma xantana)].
AYUDAS TÉCNICAS	Estabilizador: difosfato disódico
TAMAÑO CORTADO	1/8 de una papa con piel
ALÉRGENOS	AUSENTE Según directiva UE 2000/13/CE modificada por las directivas 2003/89/CE, 2006/142, 2007/68.
OGM	AUSENTE Según legislación UE 1829/2003 y 1830/2003.
IONIZACIÓN	AUSENTE

PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Objetivo	Unidad
Materia seca*	Mínimo 28	%
Defectos > 5 mm*	Máximo 8	piezas/kg
Longitud* 	Máximo 25 Mínimo 63 Máximo 12	% (en peso)
Astillas*	Máximo 1.0	% (en peso)
FFA	Máximo 1,5	% de grasa

*Las características físicoquímicas pueden modificarse en función de las variaciones estacionales del cultivo de papa.

MICROBIOLOGÍA

Organismo	Valor máximo	Unidad
Recuento total de bacterias	100.000	/gramo
Coliformes totales	1000	/gramo
Escherichia coli	10	/gramo
Listeria monocytogenes	100	/gramo
Salmonela	Ausente	/25g
Staphylococcus coagulasa +	100	/gramo
Levaduras y hongos	1000	/gramo

VALORES NUTRICIONALES

Nutritivo	Por 100g tal como se vende
Energía (kJ/kcal)	521 / 124
Grasa (g)	3,6
De las cuales saturadas (g)	0,5
Carbohidratos (g)	19
De los cuales azúcares (g)	< 0,5
Fibra (g)	2,6
Proteína (g)	2,2
Sal (g)	0,42



INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
Refrigerador	24 horas
Compartimento de alimentos congelados (**) 6°C	1 semana
Compartimento de alimentos congelados (**) 12°C	1 mes
Congelador de alimentos (***/****) 18°C o más frío	Hasta la fecha de caducidad
NO VUELVA A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO	

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Tipo	Freidora	Horno
Parte	500 gramos	1 capa
Temperatura	175°C	220°C
Tiempo	46 minutos	1520 minutos