

Patatas fritas 10-10 mm Foodservice [PG 31901]

Con cáscara - 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 Freidora ² | 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) :
- ♦ El congelador del frigorífico *(-6°C) :
- ♦ Congelador *** (-18°C) :

Vencimiento: 24 meses a - 18°C

4 días

1 semana

Varios meses

(ver impresión sobre la bolsita)

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 |

DD 2.2.1/101 (PG 31901) D 15/10/2018° - 2/3

°Los cambios no estarán distribuidos sistemáticamente.

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 | | | | |

| | | |
|---|----------------------------------|--|
| Kilojulios (kJ) | 602 | IR ³ |
| Kilocalorías (kcal) | 143 | 7 % |
| Grasas (g) | 4 | 6 % de los cuales saturadas (g) 2 10 % |
| 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 | | |
| Número estándar de gérmenes | m 10 000 / g | M 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: Manchas oscuras (diámetro > 5 mm) Manchas claras (diámetro > 10 mm) | Máx. | 6 piezas/kg |
| Pequeños defectos: Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm) Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm) | Máx. | 18 piezas/kg |
| 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 |

Certificaciones

BRC
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° 396/2005 ⁴ 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 ⁴ . |
| Embalaje primario | certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004 ⁴ sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE ⁴ y 89/109/CE ⁴ y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011 ⁴ sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. |