

	Para. KS.214- Estrecho Especificación n	Fecha: 06/04/2021
	Arte. 8239 Marquesa Rösti	Versión 1.0

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PRODUCTO DE PAPA PREFRIADO Y ULTRACONGELADO
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas (81%), aceite de palma, copos de patata, cebolla (3%), fécula de patata, fibra de guisante, sal, dextrosa, aroma natural de cebolla, especias, antioxidante: E300.
TAMAÑO CUTSIZE	Triángulo
ALÉRGENOS	AUSENTE De acuerdo con la Directiva de la UE 2000/13/CE modificada por la Directiva 2003/89/CE, 2006/142, 2007/68
OGM	AUSENTE Según la legislación de la UE 1829/2003 y 1830/2003
IONIZACIÓN	AUSENTE

PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Blanco	Unidad
Peso (10 piezas)	570 ± 20	g
Largura	80 ± 10	milímetro
Ancho	80 ± 10	milímetro
Espesor	14 ± 2	milímetro

	Para. KS.214- Estrecho Especificación	Fecha: 06/04/2021
	Arte. 8239 Marquesa Rösti	Versión 1.0
Materia seca	> 31,1	%

	Para. KS.214- Estrecho Especificación n	Fecha: 06/04/2021
	Arte. 8239 Marquesa Rösti	Versión 1.0

MICROBIOLOGÍA

Organismo	Valor máximo	Unidad
Recuento total de placas	100.000	/g
Levaduras	1000	/g
Moldes	500	/g
Enterobacteriaceae	1000	/g
Escherichia coli	10	/g
Staphylococcus aureus	100	/g
Salmonella	Ausente	/25g
Listeria monocytogenes	100	/g

VALORES NUTRICIONALES

Nutriente	Por 100g como se vende
Energía (kJ/kcal)	732/175
Grasa (g)	8.0
De los cuales satura (g)	4.0
Carbohidratos (g)	22.0
De los cuales azúcares (g)	0.5

	Para. KS.214- Estrecho Especificación n	Fecha: 06/04/2021
	Arte. 8239 Marquesa Rösti	Versión 1.0

Fibra (g)	2.5
Proteína (g)	2.5
Sal (g)	0.9

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
Refrigerador	24h
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 consumo preferente
NO VUELVA A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO	

INSTRUCCIONES DE COCINA

Tipo	Freidor a	Horno
Temperatura	175°C	220°C

	Para. KS.214- Estrecho Especificación	Fecha: 06/04/2021
	Arte. 8239 Marquesa Rösti	Versión 1.0
Hora	3-5 min.	15-20 min.