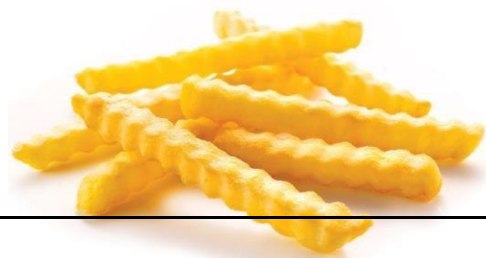


Crinkle Cut 10-10 mm [PG 15504]

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)
Freidora²	3-4 minutos a 175°C	2-3 minutos a 175°C

² www.goodfries.eu

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):

2 días

1 semana

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



[Escriba aquí]

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 11 22 L8055 11 22
	8 Año de producción:	2018	
	055 Día de producción:	24 Febbraio	
	11 n° de máquina de envasado		
	22 Hora de envasado		

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO			
Materias secas	Objetivo	32 %	Mín. 30 %
Materias grasas	Objetivo	4,5 %	Máx. 6 %
Ácidos grasos libres			Máx. 1,5 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO			
			IR ³
Kilojulios (kJ)		601	
Kilocalorías (kcal)		143	7 %
Grasas (g)		4,5	6 %
de los cuales saturadas (g)		2,3	12 %
Glúcidos (g)		22	8 %
de los cuales azúcares (g)		0,5	1 %
Fibras (g)		2,5	
Proteínas (g)		2,4	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	50	
	Mín.	45	
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.	15 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



[Escriba aquí]

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.

⁴El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediante

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



[Escriba aquí]