

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	CROQUETAS DE PATATA CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas 85%, pan rallado (harina de trigo, sal, levadura, colorante: achiote norbixina), c o p o s d e p a t a t a , s a l , h a r i n a d e t r i g o , e m u l g e n t e : h i d r o x i p r o p i l m e t i l c e l u l o s a , e x t r a c t o s d e e s p e c i a s .
AYUDAS TÉCNICAS	Estabilizador: difosfato sódico.
TAMAÑO CORTADO	croquetas
ALÉRGENOS	CONTIENE CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (TRIGO) De acuerdo con la Directiva UE 2000/13/CE modificada por las Directivas 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	Objetivo	Unidad
Materia seca*	Mínimo 27	%
Largo	64 ± 3 mm	mm
Diámetro*	24 ± 2 mm	mm
Peso por pieza	25 ± 2 gramos	---
Desviación de forma Pedazos quemados	Ausente	/
	Ausente	/
Cuerpos extraños	Ausente	/
FFA	Máximo 1,5	% de grasa

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

¹ Mayor: mancha oscura > 1,0 mm, mancha azul y cáscara > 1,5 mm, verde oscuro
Medio: mancha oscura de 0,5 a 1,0 mm, mancha azul y cáscara de 0,10 a 1,5 mm, verde medio
¹ Menor: mancha oscura de 0 a 0,5 mm, mancha azul y cáscara de 0 a 1,0 mm, verde claro

MICROBIOLOGÍA

Organismo	Valor máximo	Unidad
Recuento total de placas	500.000	/gramo
Coliformes totales	1000	/gramo
Escherichia coli	1000	/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)	490 kJ / 116 kcal
Grasa (g)	1,0
De las cuales saturadas (g)	0,2
Carbohidratos (g)	25
De los cuales azúcares (g)	1,3
Fibra (g)	2,4
Proteína (g)	2,9
Sal (g)	1,0

1

1Mayor: m ancha oscura > 10 mm, mancha azul y cáscara > 15 mm, verde oscuro
 Medio: m ancha oscura de 6 a 10 mm, mancha azul y cáscara de 10 a 15 mm, verde medio
 1Menores: m ancha oscura de 36 mm, mancha azul y cáscara de 610 mm, verde claro

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
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
Parte	1 capa
Temperatura	175°C
Tiempo	3,54 minutos

1

1Mayor: mancha oscura > 10 mm, mancha azul y cáscara > 15 mm, verde oscuro
 Medio: mancha oscura de 6 a 10 mm, mancha azul y cáscara de 10 a 15 mm, verde medio
 1Menores: mancha oscura de 3 a 6 mm, mancha azul y cáscara de 6 a 10 mm, verde claro