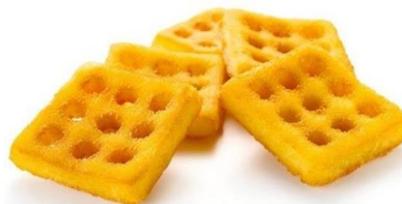


Patatas Barquillo [PG 15579]
Aceite de girasol - Prefritas y Congeladas
 Ficha técnica producto



Ingredientes¹ Puré de patatas, copos de patatas, aceite de girasol, **leche** desnatada en polvo, sal, emulgente E471, estabilizadores E464-E450i, extractos de especias, antioxidante E223 (Metabisulfito sódico).

Puede contener trazas de : Trigo.

Variedad de la patata Carne amarilla.

Origen de la patata Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

Preparación

	Producto congelado (-18°C)	
	Preparación doméstica	Preparación profesional
Horno ⁵	16 minutos a 200°C	10 minutos a 200°C
Grill	14 minutos a 200°C	-
Freidora ²	2-3 minutos a 175°C	

² www.goodfries.eu

⁵ Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente en función de la potencia y de la carga de su horno.

Conservación

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado

Transporte - almacenamiento: - 18°C

Conservación:

- ♦ El congelador del frigorífico *(-6°C) :
- ♦ Congelador *** (-18°C) :

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

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:

L7055 25 22
L7055 25 22

7 Año de producción: **2017**
055 Día de producción: **24 Febbraio**

25 n° de máquina de envasado
22 Hora de envasado

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO				
Materias secas	Objetivo	40 %	Mín.	37 %
Materias grasas	Objetivo	8 %	Máx.	- %
Ácidos grasos libres			Máx.	1,5 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO				
				IR ³
Kilojulios (kJ)		792		
Kilocalorías (kcal)		189		9 %
Grasas (g)		8		11 %
de los cuales saturadas (g)		0,8		4 %
Glúcidos (g)		25		10 %
de los cuales azucares (g)		1,5		2 %
Fibras (g)		2,5		
Proteínas (g)		3		6 %
Sal (g)		0,9		15 %
³ Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
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				
Espesor medio		12 mm		
Peso medio		15 g		
Tamaños		47 x 47 mm		
Disformes y rotos		Max. 15 %		

°Los cambios no estarán distribuidos sistemáticamente.

Dietético

	Si	No
Vegetariano	x	
Lacto-Vegetariano	x	
Vegan		x
Halal	x	
Kosher		x

Certificaciones

 BRC
 IFS
 ACG
 FCA

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

