

Patatas Duquesa [PG 15578]
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	12-15 minutos a 200°C	10 minutos a 200°C
Freidora ²	4-5 minutos a 175°C	3-4 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



[Escriba aquí]

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	31,5 %	Mín.	29,5 %
Materias grasas	Objetivo	6,7 %	Máx.	- %
Ácidos grasos libres			Máx.	1,5 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO				
				IR ³
Kilojulios (kJ)		629		
Kilocalorías (kcal)		150		8 %
Grasas (g)		6,7		10 %
de los cuales saturadas (g)		0,7		4 %
Glúcidos (g)		19		7 %
de los cuales azúcares (g)		1		1 %
Fibras (g)		2		
Proteínas (g)		2,5		5 %
Sal (g)		0,8		13 %
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				
Peso medio		17 g		
Diámetro medio		40 mm		
Altura media		30 mm		

[Escriba aquí]

DD 2.2.2/16 (PG 15578) P 18/05/2017° - Pagina 3/3
°Los cambios no estarán distribuidos sistemáticamente.

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

CertificacionesBRC
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 mediantehttp://europa.eu/eu-law/legislation/index_es.htm



[Escriba aquí]