



Patatas en cuartos cortadas en 8 [PG 15544]

Prefritos y Congelados 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)	
	Preparación doméstica	Preparación profesional
Freidora ²	4-5 minutos a 175°C	
Horno ⁵	10-20 minutos a 200°C	
Parrilla ⁵	13-18 minutos a 200°C	-
Sartén	15 minutos	-

²

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:

- ♦ Frigorífico (entre +2°C y +4°C) :
- ♦ El congelador del frigorífico * (- 6°C) : ♦ Congelador *** (-18°C) :

2 días
1 semana
Varios
meses

(ver impresión 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

DD 2.2.2/31 (PG 15544) M 18/05/2017° - 2/3

*Los cambios no estarán distribuidos sistemáticamente.

Trazabilidad

Fecha de producción (n° de lote compuesto de 8 cifras):

Ejemplo: **L7055** 10 22

L7055 10 22

7 Año de producción:

2017

055 Día de producción:

24 Febbraio

10 n° de máquina de envasado

22 Hora de envasado

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO				
Materias secas	Objetivo	30 %	Mín.	- %
Materias grasas	Objetivo	3 %	Máx.	4 %
Ácidos grasos libres			Máx.	1,5 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO				

						IR ³
Kilojulios (kJ)		546				
Kilocalorías (kcal)		130				6 %
Grasas (g)	3	4 %	de los cuales saturadas (g)		1,5	8 %
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)						
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 % en peso		
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)						
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)						
Falsos recortes			5 % en peso			
			0,5 % en peso			
Defectos de fritura			Máx.			
COLOR						
Color del producto congelado		USDA "00" - "0" Color del				
producto preparado		USDA "0" - "1"				

DD 2.2.2/31 (PG 15544) M 18/05/2017° - 3/3 °Los cambios no estarán distribuidos sistemáticamente.

Dietético

	Si	No
--	----	----

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928-532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com

Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582
Email: central@alcruzcanarias.com



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

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928-532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com

Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-35125582
Email: central@alcruzcanarias.com