



## Patatas fritas 10-10 mm A-Grade [PG 15653]

### Prefritas y Congeladas

#### Ficha técnica producto

**Ingredientes<sup>1</sup>** 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)
Freidora <sup>2</sup>	3-4 minutos a 175°C	2-3 minutos a 175°C

<sup>2</sup> [www.goodfries.eu](http://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): **2 días**
- ♦ El congelador del frigorífico \*(-6°C): **1 semana**
- ♦ Congelador \*\*\* (-18°C): **Varios meses**  
(verimpresión sobre la bolsita)

**Vencimiento: 24 meses a - 18°C**

#### <sup>1</sup>Alérgenos 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	
	Sí	No	Sí	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:

**L8055** 61 22  
**L8055 61 22**
**8** Año de producción: **2018**  
**055** Día de producción: **24 Febbraio**
**61** n° de máquina de envasado  
**22** Hora de envasado

**Especificaciones del producto**

ANÁLISIS QUÍMICO			
Materias secas	Objetivo	30 %	Mín. 28 %
Materias grasas	Objetivo	3,5 %	Máx. 5,5 %
Ácidos grasos libres			Máx. 1,5 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO			
			IR <sup>3</sup>
Kilojulios (kJ)		583	
Kilocalorías (kcal)		139	7 %
Grasas (g)		3,5	5 %
de los cuales saturadas (g)		1,75	9 %
Glúcidos (g)		23	9 %
de los cuales azúcares (g)		0,5	1 %
Fibras (g)		2,5	
Proteínas (g)		2,5	5 %
Sal (g)		0,075	1 %
<sup>3</sup> 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			
		<b>m</b>	<b>M</b>
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			
<b>Grandes defectos:</b>		Máx.	6 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)			
Manchas claras (diámetro > 10 mm)			
<b>Pequeños defectos:</b>		Máx.	18 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)			
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)			
<b>Defectos de fritura</b>		Máx.	0,5 % en peso
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

---

## Declaraciones

<b>OGM</b>	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 <sup>4</sup> et n° 1830/2003 <sup>4</sup> .
<b>No ionización No irradiación</b>	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 <sup>4</sup> .
<b>Contaminantes</b>	Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n° 1881/2006 <sup>4</sup> et n° 333/2007 <sup>4</sup> .
<b>Pesticidas</b>	Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 396/2005 <sup>4</sup> 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 <sup>4</sup> .
<b>Embalaje primario</b>	Certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004 <sup>4</sup> sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE <sup>4</sup> y 89/109/CE <sup>4</sup> y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011 <sup>4</sup> sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

[http://europa.eu/eu-law/legislation/index\\_es.htm](http://europa.eu/eu-law/legislation/index_es.htm)