

**Patatas en cuartos cortadas en 8 [PG 15548]**  
**Con cáscara - Prefritos y Congelados** 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)
Freidora <sup>2</sup>	4-5 minutos a 175°C
Horno <sup>5</sup>	10-20 minutos a 200°C
Sartén	15 minutos a fuego medio

<sup>5</sup> 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**

**<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

	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 SO <sub>2</sub>		x		x

DD 2.2.2/30 (PG 15548) J 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 %
<b>VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO</b>				

Kilojulios (kJ)		546				IR <sup>3</sup>
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 %
<sup>3</sup> Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)						
<b>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO</b>						
				<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		
<b>CALIDAD VISUAL</b>						
<b>Grandes defectos:</b>				Máx.	8 piezas/kg	
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)				Máx.		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)						
<b>Falsos recortes</b>				5 % en peso		
<b>Defectos de fritura</b>				0,5 % en peso		
<b>COLOR</b>						
Color del producto congelado		USDA "00" - "0"		Color del producto preparado		
		USDA "0" - "1"				

DD 2.2.2/30 (PG 15548) J 18/05/2017<sup>o</sup> - 3/3 °Los cambios no estarán distribuidos sistemáticamente.

#### Dietético

	Si	No
Vegetariano	<b>x</b>	
Lacto-Vegetariano	<b>x</b>	



Vegan	<b>x</b>	
Halal	<b>x</b>	
Kosher		<b>x</b>

## Certificaciones

BRC  
IFS  
ACG  
FCA

RSPO-SG

## 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.

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