



## Puré de patatas Natural [PG 15617]

### Congelado

#### Ficha técnica producto

<b>Ingredientes<sup>1</sup></b>	Patatas, emulgente E471, estabilizador E450i, especia (curcuma). <i>Puede contener trazas de : Trigo, Leche, Sulfito.</i>
<b>Variedad de la patata</b>	Carne amarilla.
<b>Origen de la patata</b>	Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

#### Preparación

	Producto congelado (-18°C)		
	Preparación doméstica		Preparación profesional
	<i>+ 400 ml leche + especias a elegir</i>		
<b>Microondas<sup>5</sup></b> <i>(1 kg producto congelado)</i>	1000 W	10-12 minutos	10-16 minutos
	750 W	12-14 minutos	
	650 W	14-16 minutos	
<b>Cacerola</b> <i>(1 kg producto congelado)</i>	10-12 minutos a fuego medio		8-10 minutos
<b>Horno combi-steamer<sup>5</sup></b> <i>(2,5 kg producto congelado)</i>	-		<i>+ especias a elegir</i>
			10-12 minutos a 100° C (posición "vapor")

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

<b>Conservación</b>	<b><i>Nunca vuelva a congelar un producto descongelado</i></b>	
	<b>Transporte - almacenamiento: - 18°C Conservación:</b> ♦ Frigorífico (0-2°C) : ♦ El congelador del frigorífico *( -6°C) : ♦ Congelador *** (-18°C) :	<b>24 horas</b> <b>1 semana</b> <b>Varios meses</b> (ver impresión sobre la bolsa)
	<b>Vencimiento:</b>	<b>24 meses a - 18°C</b>

**<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 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	20 %	Mín.	17 %
<b>VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO</b>				

Kilojulios (kJ)					344		IR <sup>3</sup>
Kilocalorías (kcal)					81		4 %
Grasas (g)	0,3	0 %	de los cuales saturadas (g)	0,2	1 %		
Glúcidos (g)	17	7 %	de los cuales azúcares (g)	0,3	0 %		
Fibras (g)					1,6		
Proteínas (g)					1,8		4 %
Sal (g)					0,025		0 %
<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>							
Diametro medio				12 mm			
Defectos visuales (diametro > 1 mm)				Max. 10/500 g			

DD 2.2.2/39 (PG 15617) L 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

#### 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.