

Spicy Wedges cortados en 8 [PG 15542]

Con cáscara - Prefritos y Congelados

Ficha técnica producto



| | |
|---------------------------------|---|
| Ingredientes¹ | Patatas (86 %), aceite de palma, almidón de patatas modificado, harina de arroz, almidón de tapioca modificado, sal, especias, cebollas, pimentón, dextrosa, levadura en polvo E450i-E500ii, espesante E415, aromas naturales. <i>Puede contener trazas de : Apio, Leche, Sulfito.</i> |
|---------------------------------|---|

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Variedad de la patata | Carne amarilla. |
|------------------------------|-----------------|

| | |
|----------------------------|---|
| Origen de la patata | Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania. |
|----------------------------|---|

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| Preparación | Producto congelado (-18°C) | | |
| | Preparación doméstica | Preparación profesional | |
| | Horno⁵ | 15-20 minutos a 200°C | 10-20 minutos a 200°C |
| | Parrila⁵ | 13-18 minutos a 200°C | - |
| | Sartén | 10-15 minutos a fuego medio | |
| | Preparación alternativa | | |
| Freidora² | 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: 18 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 SO ₂ | | x | x | |

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 | 35 % | Mín. | - %5,6 |
| Materias grasas | Objetivo | 4,5 % | Máx. | % |
| Ácidos grasos libres | | | Máx. | 1,5 % |
| VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO | | | | |
| | | | | IR ³ |
| Kilojulios (kJ) | | 649 | | |
| Kilocalorías (kcal) | | 154 | | 8 % |
| Grasas (g) | | 4,5 | | 6 % |
| de los cuales saturadas (g) | | 2,25 | | 11 % |
| Glúcidos (g) | | 25 | | 10 % |
| de los cuales azúcares (g) | | 0,5 | | 1 % |
| Fibras (g) | | 2,5 | | |
| Proteínas (g) | | 2,2 | | 4 % |
| 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 | | |



Dietético

| | Si | No |
|-------------------|----------|----------|
| 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 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 mediante

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_es.htm



-ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE
184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928-532289
BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL:



TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-
CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN
central@alcruzcanarias.com