



## Patatas fritas 7-7 mm A-Grade [PG 19043]

### Line Flow - 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)
<sup>2</sup> Freidora <sup>2</sup>	3-4 minutos a 175°C	2-3 minutos a 175°C

[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) :
- ♦ El congelador del frigorífico \*( -6°C) :
- ♦ Congelador \*\*\* (-18°C) :

**Vencimiento: 24 meses a - 18°C**

**2 días  
1 semana  
Varios meses**

(ver impresión sobre la bolsa)

#### <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:** **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	29 %	Mín.	27 %
Materias grasas	Objetivo	4 %	Máx.	- %
Ácidos grasos libres			Máx.	1,5 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO				

				IR <sup>3</sup>	
Kilojulios (kJ)		545			
Kilocalorías (kcal)		130		6 %	
Grasas (g)	4	6 %	de los cuales saturadas (g)	2	10 %
Glúcidos (g)	20	8 %	de los cuales azúcares (g)	0,5	1 %
Fibras (g)		2,5			
Proteínas (g)		2,2		4 %	
Sal (g)		0,075		1 %	
<sup>3</sup> Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)					
<b>LONGITUD DE LAS PATATAS</b>					
Valores indicativos		% en número			
< 2,5 cm	Máx.			6	
> 5cm	Objetivo			40	
	Mín.			35	
<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.	10 piezas/kg	
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)					
Manchas claras (diámetro > 10 mm)					
<b>Pequeños defectos:</b>			Máx.	30 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	
<b>COLOR</b>					
Color de las patatas prefritas congeladas			USDA "00" - "0" Color de		
las patatas fritas preparadas			USDA "0" - "1"		

## 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

[www.lutosa.com/es/corporate/descargar](http://www.lutosa.com/es/corporate/descargar)

BRC  
IFS  
ACG  
FCA

RSPO-SG

## Declaraciones

<b>OGM</b>	Lutosa SA 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>	Lutosa SA 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>	Lutosa SA 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>	Lutosa SA 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>	Lutosa SA 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.

<sup>4</sup>El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediante

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