



DD 2.2.1/41 (PG 15520) ed. W 11/10/2018° - Pagina 1/3
°Los cambios no estarán distribuidos sistemáticamente.



Patatas fritas 7-7 mm Foodservice [PG 15520] Rebozadas Xtra Crispy - Prefritas y Congeladas Ficha técnica producto

Ingredientes¹ Patatas (87 %), aceite de palma, almidón modificado de patata, harina de arroz, almidón modificado de tapioca, sal, levadura en polvo E450i-E500ii, espesante E415.
Puede contener trazas de : Apio, Leche, Sulfito.

Variedad de la patata Carne amarilla.

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

Preparación

2	Producto congelado (-18°C)
Freidora ²	2-3 minutos a 175°C

Cocinar el producto hasta que esté dorado.

No cocinar m ás del tiempo indicado.

Cuando se cocinen cantidades peque ñas reducir el tiempo de preparaci ón.

Conservación **Nunca vuelva a congelar un producto descongelado**

Transporte - almacenamiento: - 18°C

Conservación:

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

Vencimiento: 24 meses a - 18°C

**1 semana
Varios meses**

(ver impresión sobre la bolsita)

¹Alérgenos principales [de acuerdo con el Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (FIC)]

pág. 1

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@alcr uzcanarias.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@alcr uzcanarias.com



	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	

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	37 %	Mín.	- %
Materias grasas	Objetivo	6 %	Máx.	- %
Ácidos grasos libres			Máx.	1,5 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO				

pág. 2

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@alcr uzcanarias.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@alcrucanarias.com

Kilojulios (kJ)	740	IR ³
Kilocalorías (kcal)	176	9 %
Grasas (g)	6	9 %
de los cuales saturadas (g)	3	15 %
Glúcidos (g)	27	10 %
de los cuales azúcares (g)	0,5	1 %
Fibras (g)	2,3	
Proteínas (g)	2,4	5 %
Sal (g)	0,5	8 %
³ 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	
> 5cm Objetivo	60	
Mín.	50	
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	
CALIDAD VISUAL		
Grandes defectos:	Máx.	6 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
Pequeños defectos:	Máx.	25 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)		
Defectos de fritura	Máx.	0,5 % en peso
COLOR		
Color de las patatas prefritas congeladas	USDA "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

RSPO-SG

pág. 4

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@alcr
uzcanarias.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@alcrucanarias.com