



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) |
| Freidora² | 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)]



| | 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