



## Patatas fritas 7-7 mm A-Grade [PG 15679]

### 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

*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 bolsita)

#### <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

DD 2.2.1/25 (PG 15679) V 11/10/2018° - 2/3

°Los cambios no estarán distribuidos sistemáticamente.

#### 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	31 %	Mín.	29 %
Materias grasas	Objetivo	5 %	Máx.	6 %
Ácidos grasos libres			Máx.	1,5 %
<b>VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO</b>				

Kilojulios (kJ)	639	IR <sup>3</sup>
Kilocalorías (kcal)	152	8 %
Grasas (g)	5	7 %
de los cuales saturadas (g)	2,5	13 %
Glúcidos (g)	23	9 %
de los cuales azúcares (g)	0,5	1 %
Fibras (g)	2,5	
Proteínas (g)	2,5	5 %
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 numero	
< 2,5 cm Máx.	4	
> 5cm Objetivo	50	
Mín.	45	
<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.	6 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
<b>Pequeños defectos:</b>	Máx.	25 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

BRC  
IFS  
ACG  
FCA

RSPO-SG

### 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.

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@alcruzcanarias.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@alcruzcanarias.com