



Patatas fritas 10-10 mm Rebozadas Extra Crispy - Con cáscara – Pre fritas y Congeladas Ficha técnica producto

Ingredientes¹

Patatas (90 %), aceite de palma, almidón modificado, tapioca, sal, levadura en polvo E450i-E500ii, espesante E415.

Variedad de la patata

Carne amarilla.

Origen de la patata

Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

Preparación

	Producto congelado (-18°C)
Freidora²	3-4 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:

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

1 semana

Varios meses

(verimpresión sobre la bolsita)

Vencimiento:

24 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
Cacahuetses y productos a base de cacahuetses		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

Trazabilidad
Fecha de producción (n° de lote compuesto de 8 cifras):

Ejemplo:

L9055 61 22
L9055 61 22
9 Año de producción: **2019**
055 Día de producción: **24 Febrero**
61 n° de máquina de envasado
22 Hora de envasado

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materias secas	Objetivo	35 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR ³
Kilojulios (kJ)		672
Kilocalorías (kcal)		160
Grasas (g)		5
de los cuales saturadas (g)		2,5
Glúcidos (g)		25
de los cuales azúcares (g)		0,5
Fibras (g)		2,4
Proteínas (g)		2,5
Sal (g)		0,3
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.	2
> 5 cm	Objetivo	70
> 7,5 cm	Objetivo	20
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.	8 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		



Defectos de fritura	Máx.	0,5 % en peso
COLOR		
Color de las patatas fritas preparadas	USDA "0" - "1"	

	Si	No
Vegetariano	x	
Lacto-Vegetariano	x	
Vegan	x	
Halal	x	
Kosher		x

Certificaciones

BRC
IFS
ACG
FCA

RSPO-SG

Declaraciones
OGM

Al cruz Canarias 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° 1829/2003⁴ et n° 1830/2003⁴.

**No ionización
No irradiación**

Al cruz Canarias certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no sufre ningún tratamiento de ionización o irradiación de acuerdo con la Directiva 1999/2/CE⁴.

Contaminantes

Al cruz Canarias certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n° 1881/2006⁴ et n° 333/2007⁴.

Pesticidas

Al cruz Canarias certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 396/2005⁴ 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/CEE⁴.

Embalaje primario

Al cruz Canarias certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004⁴ sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE⁴ y 89/109/CE⁴ y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011⁴ 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