



## Patatas fritas 10-10 mm

Fast Ready – Pre fritas y Congeladas

Ficha técnica producto

**Ingredientes<sup>1</sup>** Patatas, aceite de palma, dextrosa.

**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)
Horno <sup>5</sup>	10-15 minutos a 200°C	
Freidora <sup>2</sup>	2 minutos a 175°C	1 minuto 30 a 175°C

<sup>5</sup> Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente en función de la potencia y de la carga de su horno.  
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) :

**4 días**

**1 semana**

**Varios meses**

(ver impresión sobre la bolsita)

**Vencimiento: 24 meses a - 18°C**

### <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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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 Febbraio**
**61 n° de máquina de envasado**  
**22 Hora de envasado**
**Especificaciones del producto**

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materias secas	Objetivo	35 %
<b>VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO</b>		
		IR <sup>3</sup>
Kilojulios (kJ)		657
Kilocalorías (kcal)		156
Grasas (g)		4,5
de los cuales saturadas (g)		2,3
Glúcidos (g)		25
de los cuales azúcares (g)		0,5
Fibras (g)		2,5
Proteínas (g)		2,7
Sal (g)		0,075
<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.	2	
> 5 cm Objetivo	70	
> 7,5 cm Objetivo	20	
<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)	
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"
Color de las patatas fritas preparadas	USDA "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

### 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° 1829/2003<sup>4</sup> et n° 1830/2003<sup>4</sup>.

### 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/CE<sup>4</sup>.

### Contaminantes

Al Cruz Canarias 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>.

### Pesticidas

Al Cruz Canarias 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>.

### Embalaje primario

Al Cruz Canarias 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)