

Patatas en cuartos cortadas en 8

Con cáscara - Prefritos y Congelados

Ficha técnica producto



Ingredientes ¹	Patatas (97%), aceite de girasol.								
Variedad de la patata	Carne amarilla.								
Origen de la patata	Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.								
Preparación	<table> <tr> <td></td><td>Producto congelado (-18°C)</td></tr> <tr> <td>Freidora²⁻⁵</td><td>+/- 4'30 a 175°C</td></tr> <tr> <td>Horno a convección⁵</td><td>+/- 15 minutos a 200°C</td></tr> <tr> <td>Sartén</td><td>+/- 15 minutos a fuego medio</td></tr> </table> ² www.goodfries.eu ⁵ Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente según la potencia de su aparato y la cantidad preparada. Cocinar el producto hasta que esté dorado. No cocinar más del tiempo indicado. Cuando se cocinen cantidades pequeñas reducir el tiempo de preparación.		Producto congelado (-18°C)	Freidora ²⁻⁵	+/- 4'30 a 175°C	Horno a convección ⁵	+/- 15 minutos a 200°C	Sartén	+/- 15 minutos a fuego medio
	Producto congelado (-18°C)								
Freidora ²⁻⁵	+/- 4'30 a 175°C								
Horno a convección ⁵	+/- 15 minutos a 200°C								
Sartén	+/- 15 minutos a fuego medio								

Conservación	Nunca vuelva a congelar un producto descongelado						
Transporte - almacenamiento:	- 18°C						
Con serva ción :	<table> <tr> <td>Frigorífico (entre +2°C y +4°C) :</td><td>2 días</td></tr> <tr> <td>El congelador del frigorífico * (-6°C) :</td><td>1 semana</td></tr> <tr> <td>Congelador *** (-18°C) :</td><td>Varios meses (verimpresión sobre la bolsita)</td></tr> </table>	Frigorífico (entre +2°C y +4°C) :	2 días	El congelador del frigorífico * (-6°C) :	1 semana	Congelador *** (-18°C) :	Varios meses (verimpresión sobre la bolsita)
Frigorífico (entre +2°C y +4°C) :	2 días						
El congelador del frigorífico * (-6°C) :	1 semana						
Congelador *** (-18°C) :	Varios meses (verimpresión sobre la bolsita)						
Vencimiento:	24 meses a - 18°C						

¹ Alérgenos principales	[de acuerdo con el Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (FIC)]	No
	Presencia en el producto	Riesgo de contaminación cruzada
	Si	No
Cereales que contengan gluten y productos derivados		x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x
Huevos y productos a base de huevo		x
Pescado y productos a base de pescado		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x
Soja y productos a base de soja		x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		x
Frutos de cáscara y productos		x
Apio y productos derivados		x
Mostaza y productos derivados		x
Altramuces y productos a base de altramuces		x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg expresado como SO2		x

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materia seca	Objetivo	30 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR ³
Kilojulios (kJ)	546	
Kilocalorías (kcal)	130	6 %
Grasas (g)	3.0	4 %
de los cuales saturadas (g)	0.3	2 %
Glúcidos (g)	22	8 %
de los cuales azúcares (g)	0.5	1 %
Fibras (g)	2.5	
Proteínas (g)	2.4	5 %
Sal (g)	0.1	1 %
³ Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
	m	M
Número estándar de gérmenes	10 000 CFU/g	100 000 CFU/g
Coliformes	100 CFU/g	1 000 CFU/g
E. coli	10 CFU/g	100 CFU/g
Staphylococcus aureus	10 CFU/g	100 CFU/g
Levaduras	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Moho	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Bacillus cereus	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Listeria monocytogenes	< 10 CFU/g	100 CFU/g
Salmonella	No detección en 25 g	
CALIDAD VISUAL		
Grandes defectos:	Máx.	8 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
Pequeños defectos:	Máx.	15 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)		
Deforme	Máx.	6 piezas/kg
Defectos de fritura	Máx.	0.5% en peso
COLOR		
Color del producto congelado	USDA "00" - "0"	
Color del producto preparado	USDA "0" - "1"	

Dietético

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

Certificaciones

BRC
ACG
FCA

Declaraciones

OGM	Lutosa SA 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) nº 1829/2003 ⁴ et nº 1830/2003 ⁴ .
No ionización No irradiación	Lutosa SA 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 ⁴ .
Contaminantes	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) nº 2023/915 ⁴ et nº 333/2007 ⁴ .
Pesticidas	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) nº 396/2005 ⁴ 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 ⁴ .
Embalaje primario	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) nº 1935/2004 ⁴ sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE ⁴ y 89/109/CE ⁴ y se ajusta al Reglamento (UE) nº 1169/2011 ⁴ 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