



Puré de patatas Natural - 25 g

Congelado Ficha técnica producto

Ingredientes¹ Patatas (97%), emulgente E471, especia (curcuma).
Puede contener trazas de : Trigo, Leche.

Variedad de la patata Carne amarilla.

Origen de la patata Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

Preparación

Producto congelado (-18°C)		
+ 75 ml leche o agua para 250 g		
Microondas ⁵	900 W	+/- 4 minutos
Cacerola	+ 100 ml leche o agua para 250 g	
	A fuego medio	+/- 6,5 minutos
Horno combi-steamer ⁵	Para 2500 g	
	A 100° C	+/- 12 minutos

⁵ Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente en función de la potencia y de la carga de su horno.

Conservación

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado

Transporte - almacenamiento: - 18°C

Conservación:

Frigorífico (0-2°C) : El congelador del

frigorífico * (-6°C) :

Congelador *** (-18°C) :

**24 horas 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
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

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO				
Materias secas	Objetivo	20%	Mín.	17%
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO				
				IR ³
Kilojulios (kJ)		344		
Kilocalorías (kcal)		81	4%	
Grasas (g)		0.3	0%	
de los cuales saturadas (g)		0.2	1%	
Glúcidos (g)		17	7%	
de los cuales azúcares (g)		0.3	0%	
Fibras (g)		1.6		
Proteínas (g)		1.8	4%	
Sal (g)		0.025	0%	
³ Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
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				
Peso medio		25 g		
Diametro medio		22,5 mm		
Defectos visuales (diametro > 1 mm)		Max. 10/500 g		

Dietético

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

Certificaciones

BRC
ACG
FCA
RSPO

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) n° 1829/2003 ⁴ et n° 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) n° 2023/915 ⁴ et n° 333/2007 ⁴ .
Pesticidas	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 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) n° 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) n° 1169/2011 ⁴ sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

⁴El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediante

http://europa.eu/leu-law/legislation/index_es.htm