



## Papas papas fritas [PG 34302]

Corte recto 10-10 milímetro - Recubierto – Pre frito & Congelado

Ficha técnica del producto

<b>Lista de ingredientes</b> dextrina de patata, maíz	ingredientes <sup>1</sup> Patatas dulces 86%, aceite de girasol, harina de arroz, fécula de patata modificada, harina, sal, agentes de elevación E450i-E500ii, estabilizador E415, colorante: extracto de pimentón, E100.
--	---

**Variedad de patatas** Covington o similar.

**Origen de las patatas** Estados Unidos, España.

### Instrucciones de cocción

	Producto congelado (-)
Freidora <sup>2</sup>	2-3' un 175°C/347°F
Horno <sup>5</sup>	15-25' un 180°C/356°F

<sup>2</sup>

<sup>5</sup> Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente según la potencia de tu horno y la cantidad que quieras cocinar.

### Condiciones de almacenamiento

**No volver a congelar una vez descongelado**

Transporte - Almacenamiento: **-18 °**

**C Almacenamiento:**

♦ Congelador \*\*\* (-18°C):

**Varios meses**  
(ver impresión en el embalaje)

**Vida útil: 24 meses a -18°C**

### <sup>1</sup> Alergénicos principales

[de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 relativo al suministro de información alimentaria a los consumidores (FIC)]

	Presente en el producto		Riesgo de contaminación cruzada	
	Sí	No	Sí	No
Cereales que contengan gluten y sus productos		x		x
Crustáceos y sus productos		x		x
Moluscos y sus productos		x		x
Huevos y sus productos		x		x
Pescado y sus productos		x		x
Cacahuets y sus productos		x		x
Soja y sus productos		x		x
Leche y productos lácteos		x		x
Frutos de cáscara y sus productos		x		x
Apio y sus productos		x		x
Mostaza y sus productos		x		x
Altramuz y sus productos		x		x
Semillas de sésamo y sus productos		x		x
Dióxido de azufre añadido expresado en SO <sub>2</sub> > 10 mg/kg		x		x

Trazabilidad

Fecha de producción:

por ejemplo,  
9055

9 Año de producción: **2019**  
 055 día de producción: **24 de febrero**  
 15:15 Hora de embalaje

15:15

**Producto características técnicas**

ANÁLISIS QUÍMICOS				
Contenido de grasa	Blanco	5,7 %	Máximo.	- %
Acidez grasa Gratis	o		Máximo.	1,5 %
VALOR NUTRICIONAL POR CADA 100 G DE PRODUCTO CONGELADO				
				RI <sup>2</sup>
Contenido energético (kJ)		680		
Contenido energético (Kcal)		162		8 %
Grasas g)		5,7		8 %
De qué saturado g)		0,6		3 %
Carbohidratos g)		24		9 %
De los cuales azúcares g)		14		16 %
Fibras g)		3,4		
Proteína g)		2		4 %
Será g)		0,25		4 %
<sup>2</sup> Ingreso de referencia de Uno adulto medio (8 400 Kj / 2 000 kcal)				
DURACIÓN DE LAS PATATAS FRITAS				
Valores indicativos		% en peso		
< 2 cm Máx .		5		
> 5 cm Min.		60		
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS				
		<b>m</b>		<b>M</b>
Recuento total de placas		50 000 / g		100 000 / g
<i>Y. Coli</i>		10 / g		100 / g
<i>Estafilococo áureo</i>				100 / g
Levaduras		1 000 / g		5 000 / g
Pasterizar		1 000 / g		5 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>		10 / g		100 / g
Salmonella		Ausencia / 25 g		Ausencia / 25 g
CALIDAD VISUAL				
<b>Principales imperfecciones</b>			Máx.12 piezas/kg	
Superficie oscura (diámetro > 6 mm) Superficie clara (diámetro > 10 mm)				

**Dietético**

	Sí	No
Vegetariano	<b>x</b>	
Lacto-vegetariano	<b>x</b>	
Vegano	<b>x</b>	
Halal		<b>x</b>
Kosher		<b>x</b>

**Certificaciones**

BRC  
IFS

**Declaraciones****Estado de los OGM**

Al cruz Canarias certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no contiene Organismos Genéticamente Modificados (OMG) y no se ocupa de la modificación de la legislación relativa al etiquetado de alimentos modificados genéticamente según los Reglamentos (UE) nr 1829/2003<sup>4</sup> y nr 1830/2003<sup>3</sup>.

**Ionización y Estado de irradiación**

Al cruz Canarias certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no ha sido ionizado ni irradiado en ningún momento del proceso de fabricación de acuerdo con la Directiva 1999/2/CE<sup>3</sup>.

**Contaminantes**

Al cruz Canarias certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n<sup>o</sup> 1881/2006<sup>3</sup> y n<sup>o</sup> 333/2007<sup>3</sup>.

**Pesticidas**

Al cruz Canarias certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica es conforme al Reglamento (UE) n<sup>o</sup> 396/2005<sup>2</sup> sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en o sobre alimentos y piensos de origen vegetal y animal y por el que se modifica la Directiva 91/414/CEE<sup>3</sup>.

**Embalaje primario**

Al cruz Canarias certifica que el embalaje primario utilizado para el acondicionamiento del producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n<sup>o</sup> 1935/2004<sup>3</sup> sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/EEC<sup>3</sup> y 89/109/CEE<sup>3</sup> y con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011<sup>3</sup> relativo al suministro de información alimentaria a los consumidores.

<sup>3</sup>Todos los reglamentos y directivas están disponibles en el siguiente sitio web

[http://europa.eu/eu-law/legislation/index\\_en.htm](http://europa.eu/eu-law/legislation/index_en.htm)