HASH BROWN DE FORMA TRIANGULAR



Aceite de girasol - Prefritos y Congelados

Ficha técnica producto

Ingredientes[1]

Patatas (90%), aceite de girasol (8%), patatas deshidratadas, sal, especia, cebolla en polvo.

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)	
	Preparación doméstica	Preparación profesional
Freidora[2–5]	+/- 4 minutos a 175°C	
Horno a convección[5]	+/- 18 minutos a 200°C	+/- 15 minutos a 200°C
Sartén	+/- 12 minutos a fuego medio	
Freidora de aire[5]	18 minutos a 200°C	

[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.

Conservación

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado

Transporte - almacenamiento: **- 18°C**

Conservación:

El congelador del frigorífico:* (-6ºC)	**1 semana**
Congelador ** (-18ºc)	**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)]

	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
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg expresado como SO2		x		x
				x

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materias secas	Objetivo 37%	
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR[3]
Kilojulios (kJ)	798	
Kilocalorías (kcal)	190	10%
Grasas (g)	8.4	12%
de los cuales saturadas (g)	1	5%
Glúcidos (g)	25	10%
de los cuales azucares (g)	0.5	1%
Fibras (g)	2.4	
Proteínas (g)	2.5	5%
Sal (g)	0.83	14%
[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	
Peso medio por hash brown	40 g +/- 2

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) 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.

[4]El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediante ***http://europa.eu/eu-law/legislation/index_es.htm***