

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PATATAS FRITAS Y CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas, aceite de girasol.
AYUDAS TÉCNICAS	Dextrosa, Estabilizador: difosfato disódico.
TAMAÑO CORTADO	10 x 10 mm (+1 mm)
ALÉRGENOS	AUSENTE Según directiva UE 2000/13/CE modificada por las directivas 2003/89/CE, 2006/142, 2007/68.
OGM	AUSENTE Según la legislación de la UE 1829/2003 y 1830/2003.
IONIZACIÓN	AUSENTE

PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Objetivo	Unidad
Materia seca*	Mínimo 29	%
Color*	80100 (congelado) 4050 (preparado)	AGTRON
Defectos*	Máximo 2 Máximo 4 Máximo 15	piezas/kg
Longitud*	Mínimo 15 Mínimo 75 Máximo 3	%(sobre peso) % (sobre peso) piezas/ kg
Astillas*	Máximo 1.0	%(en peso)
FFA m	Máximo 1,5	% de grasa

*Las características físico-químicas pueden modificarse en función de las variaciones estacionales del cultivo de papa.

1 Mayor: mancha oscura > 10 mm, mancha azul y cáscara > 15 mm, verde oscuro

2 Meendiorre ms: amn cahnac h oas cousrcau r dae d6e a 3 61 m0 mm,m,m, amnacnchah aa z auzl uyl cy ács ácasraar da ed e6 1 100 m a m 1,5 v mermde, cv elarrdoe m edio

MICROBIOLOGÍA

Organismo	Valor máximo	Unidad
Recuento total de placas	100.000	/gramo
Coliformes totales	1000	/gramo
Escherichia coli	10	/gramo
Listeria monocytogenes	100	/gramo
Salmonela	Ausente	/25g
Staphylococcus coagulasa +	100	/gramo
Levaduras y hongos	1000	/gramo

VALORES NUTRICIONALES

Nutritivo	Por 100g tal como se vende
Energía (kJ/kcal)	524 / 125
Grasa (g)	3.0
De las cuales saturadas (g)	0,4
Carbohidratos (g)	21
De los cuales azúcares (g)	< 0,5
Fibra (g)	2.2
Proteína (g)	2.3
Sal (g)	0,15

¹ Mayor: mancha oscura > 10 mm, mancha azul y cáscara > 15 mm, verde oscuro
Medio: mancha oscura de 6 a 10 mm, mancha azul y cáscara de 10 a 15 mm, verde medio
Menores: mancha oscura de 36 mm, mancha azul y cáscara de 610 mm, verde claro



INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
Refrigerador	24 horas
Compartimento de alimentos congelados (**) 6°C	1 semana
Compartimento de alimentos congelados (**) 12°C	1 mes
Congelador de alimentos (***/ ****) 18°C o más frío	Hasta la fecha de caducidad
NO VUELVA A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO	

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Tipo	Freidora
Parte	500 g ramos
Temperatura	175°C
Tiempo	3-5 minutos

¹ Mayor: m ancha oscura > 10 mm, mancha azul y cáscara > 15 mm, verde o oscuro