

## INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PRODUCTO DE PATATA PREFRITA Y CONGELADA
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas, aceite de girasol.
AYUDAS TÉCNICAS	Dextrosa, Estabilizador: difosfato disódico.
TAMAÑO CORTADO	25 x 32 x 25 mm (+1 mm)
ALÉRGENOS	AUSENTE De acuerdo con la 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 26	%
Color*	80100 (congelado) 5060 (preparado)	AGTRON
Defectos <small>&gt; 5 mm 35 milímetros</small>	Máximo 2 Máximo 4	% (en peso)
Corte 2.040 mm	Mínimo 95	% (en peso)
FFA	Máximo 1,5	% de grasa

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

**MICROBIOLOGÍA**

Organismo	Valor máximo	Unidad
Recuento total de bacterias	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)	509 / 120
Grasa (g)	2.0
De las cuales saturadas (g)	0.3
Carbohidratos (g)	23
De los cuales azúcares (g)	< 0,5
Fibra (g)	1.9
Proteína (g)	2.2
Sal (g)	0,14

## 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
<b>NO VUELVA A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO</b>	

## INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Tipo	Freidora	Horno	Cacerola
Parte	500 g ramos	1 capa	1 capa
Temperatura	175°C	220°C	Calor medio
Tiempo	35 minutos	1520 minutos	8 minutos