



## Patatas fritas 9-9 mm Private label [PG 34550]

Rebozadas - Saladas - Prefritas y Congeladas

Ficha técnica producto

<b>Ingredientes<sup>1</sup></b>	Patatas (92 %), aceite de palma, almidón modificado de patata, harina de arroz, sal, almidón de tapioca, levadura en polvo E450i-E500ii, espesante E415.
---------------------------------	--

<b>Variedad de la patata</b>	Carne amarilla.
------------------------------	-----------------

<b>Origen de la patata</b>	Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.
----------------------------	---

### Preparación

	<b>Producto congelado (-18°C)</b>
<b>Freidora<sup>2</sup></b>	3'30-4'30 minutos a 175°C

<sup>2</sup> 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 \*(-6°C) :
- ◆ Congelador \*\*\* (-18°C) :

**1 semana**

**Varios meses**

(ver impresión sobre la bolsita)

**Vencimiento: 24 meses a - 18°C**

<b><sup>1</sup>Alérgenos principales</b>	[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

## Trazabilidad

Fecha de producción (n° de lote compuesto de 8 cifras):

Ejemplo:

**L9055** 61 22**L9055** 61 22

9 año de producción:

**2019**

055 día de producción:

**24 febrero**

61 n° de máquina de envasado

22 hora de envasado

## Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materias secas	Objetivo	33 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR <sup>3</sup>
Kilojulios (kJ)	583	
Kilocalorías (kcal)	139	7 %
Grasas (g)	3,5	5 %
de los cuales saturadas (g)	1,8	9 %
Glúcidos (g)	23	9 %
de los cuales azúcares (g)	0,2	0 %
Fibras (g)	2,9	
Proteínas (g)	2,3	5 %
Sal (g)	0,55	9 %
<sup>3</sup> Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
LONGITUD DE LAS PATATAS		
Valores indicativos	% en numero	
< 2,5 cm Máx.	2	
> 5 cm Objetivo	7C	
> 7,5 cm Objetivo	2C	
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
	<b>m</b>	<b>M</b>
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		
<b>Grandes defectos:</b>	Máx.	6 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
<b>Pequeños defectos:</b>	Máx.	18 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)		
<b>Defectos de fritura</b>	Máx.	0,5 % en peso
COLOR		
Color de las patatas prefritas congeladas	USDA "0"	
Color de las patatas fritas preparadas	USDA "0" - "1"	

**Dietético**

	Si	No
Vegetariano	<b>x</b>	
Lacto-Vegetariano	<b>x</b>	
Vegan	<b>x</b>	
Halal	<b>x</b>	
Kosher		<b>x</b>

**Certificaciones**

BRC  
IFS  
ACG  
FCA

RSPO-SG

**Declaraciones**

<b>OGM</b>	Alcruz Canarias S.L. 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 <sup>4</sup> et n° 1830/2003 <sup>4</sup> .
<b>No ionización No irradiación</b>	Alcruz Canarias S.L. 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 <sup>4</sup> .
<b>Contaminantes</b>	Alcruz Canarias S.L. certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n° 1881/2006 <sup>4</sup> et n° 333/2007 <sup>4</sup> .
<b>Pesticidas</b>	Alcruz Canarias S.L. certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 396/2005 <sup>4</sup> 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 <sup>4</sup> .
<b>Embalaje primario</b>	Alcruz Canarias S.L. certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004 <sup>4</sup> sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE <sup>4</sup> y 89/109/CE <sup>4</sup> y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011 <sup>4</sup> sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

<sup>4</sup>El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediante

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