

## INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PATATAS FRITAS Y CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas, aceite de girasol.
AYUDAS TÉCNICAS	Dextrosa, Estabilizador: difosfato sódico.
TAMAÑO CORTADO	10 x 10 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*	Máximo 2 Máximo 8 Máximo 18	piezas/kg
Longitud*	Mínimo 35 Máximo 30	% (en peso) piezas/ kg
Astillas <sup>1</sup> FFA Largo < 30 mm	Máximo 3,0	% (en peso)
m	Máximo 1,5	% de grasa

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

<sup>1</sup> Mayor: mancha oscura > 1,0 mm, mancha azul y cáscara > 1,5 mm, verde oscuro  
Medio: mancha oscura de 0,5 a 1,0 mm, mancha azul y cáscara de 0,10 a 1,5 mm, verde medio  
Menor: mancha oscura de 0,5 mm, mancha azul y cáscara de 0,10 mm, verde claro

## 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)	487 / 116
Grasa (g)	2.5
De las cuales saturadas (g)	0.3
Carbohidratos (g)	20
De los cuales azúcares (g)	< 0,5
Fibra (g)	2.2
Proteína (g)	2.1
Sal (g)	0,16

1

1Mayor: m ancha oscura > 10 mm, mancha azul y cáscara > 15 mm, verde oscuro  
 Medio: m ancha oscura de 6 a 10 mm, mancha azul y cáscara de 10 a 15 mm, verde medio  
 1Menores: m ancha 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
<b>NO VUELVA A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO</b>	

## INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Tipo	Freidora
Parte	500 g ramos
Temperatura	175°C
Tiempo	35 minutos

1

1 Mayor: mancha oscura &gt; 10 mm, mancha azul y cáscara &gt; 15 mm, verde oscuro

2 Medio: mancha oscura de 6 a 10 mm, mancha azul y cáscara de 10 a 15 mm, verde medio

3 Menores: mancha oscura de 3 a 6 mm, mancha azul y cáscara de 6 a 10 mm, verde claro