



## Patatas fritas belgas A-Grade [PG 31530]

Aceite de girasol - Prefritas y Congeladas

Ficha técnica producto

**Ingredientes<sup>1</sup>** Patatas, aceite de girasol, dextrosa.

**Variedad de la patata** Carne amarilla.

**Origen de la patata** Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

### Preparación

	Producto congelado (-18°C)
Freidora <sup>2</sup>	3-4 minutos a 175°C
Horno <sup>5</sup>	20-25 minutos a 200°C
Parrilla <sup>5</sup>	17-22 minutos a 200°C

<sup>2</sup> [www.goodfries.eu](http://www.goodfries.eu)

<sup>5</sup> Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente en función de la potencia y de la carga de su horno.

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:

- ◆ Frigorífico (entre +2°C y +4°C) :
- ◆ El congelador del frigorífico \*(-6°C) :
- ◆ Congelador \*\*\* (-18°C) :

**2 días**

**1 semana**

**Varios meses**

(verimpresión sobre la bolsita)

Vencimiento: **24 meses a - 18°C**

### <sup>1</sup>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
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 SO <sub>2</sub>		x		x

**Trazabilidad**

**Fecha de producción** (n° de lote compuesto de 8 cifras): Ejemplo: **L8055 06 22**  
**L8055 06 22**

**8** Año de producción: **2018**  
**055** Día de producción: **24 Febbraio**

**06** n° de máquina de envasado  
**22** Hora de envasado

**Especificaciones del producto**

ANÁLISIS QUÍMICO				
Materias secas	Objetivo	30 %	Mín.	- %
Materias grasas	Objetivo	4 %	Máx.	- %
Ácidos grasos libres			Máx.	1,5 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO				
				IR <sup>3</sup>
Kilojulios (kJ)		602		
Kilocalorías (kcal)		143		7 %
Grasas (g)		4		6 %
de los cuales saturadas (g)		0,4		2 %
Glúcidos (g)		23		9 %
de los cuales azúcares (g)		1		1 %
Fibras (g)		2,5		
Proteínas (g)		2,5		5 %
Sal (g)		0,075		1 %
<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.	4		
> 5 cm	Objetivo	50		
	Mín.	45		
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.	15 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" - "1"		
Color de las patatas fritas preparadas		USDA "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**[www.lutosa.com/es/corporate/descargar](http://www.lutosa.com/es/corporate/descargar)BRC  
IFS  
ACG  
FCA

---

**Declaraciones**

<b>OGM</b>	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 <sup>4</sup> et n° 1830/2003 <sup>4</sup> .
<b>No ionización No irradiación</b>	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 <sup>4</sup> .
<b>Contaminantes</b>	Lutosa SA 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>	Lutosa SA 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>	Lutosa SA 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)