

FICHA TÉCNICA

467.004 - Fiesta Fries 6x2500g Farm Frites EP

DESCRIPCIÓN:	PATATAS FRITAS PREFRITAS CONGELADAS HECHAS CON PATATAS DE COLOR NATURAL
DURACIÓN:	730 días
INGREDIENTES:	Patata (96,7%), aceite de girasol (3,3%).

1. ESPECIFICACIÓN PRODUCTO NO PREPARADO

Prefrito	Sí
Rebozado	No
Con piel	No
Longitud >75mm (Min)	5 %
Longitud >50mm (Min)	55 %
Longitud <25mm (Max)	3 %
Total Defectos >12mm (Max)	4 piezas/1000 g
Total Defectos >6mm <12mm (Max)	12 piezas /1000 g
Defectos totales >3 mm <6 mm (máx.)	25 piezas /1000 g
Trozos quemados (máx.)	1 piezas /1000 g
Terrones - Atascado por 2 (Max)	6 piezas /1000 g
Defectos de corte (Max)	4 piezas /1000 g
Verde (Máx.)	1 %
Astillas (Max)	12 piezas /1000 g
Contenido de humedad (Min)	69 %
Contenido de humedad (máx.)	71 %

2. ESPECIFICACIÓN PRODUCTO PREPARADO

Decolorado - Menor A (Objetivo)	6 piezas /750 g
Decolorado - Menor A (Max)	8 piezas /750 g
Decolorado - Mayor B (Objetivo)	1 piezas /750 g
Descolorido - Mayor B (Max)	2 piezas /750 g
Descolorido - Crítico C (Objetivo)	0 piezas /750 g
Decolorado - Crítico C (Máx.)	0.2 piezas /750 g
Moteado total incluido (Objetivo)	12 piezas /750 g
Moteado total incluido (Máx.)	15 piezas /750 g
Plumaje (Máx.)	4 piezas /750 g

3. INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

SABOR

Sabor

Sabor típico a patata fresca sin sabores extraños

OLOR

Olor

Típico olor a patata fresca sin sabores extraños

TEXTURA EXTERNA

Textura externa

Textura ligeramente crujiente

TEXTURA INTERNA

Textura interna

Textura interna harinosa húmeda de patata asada

HARINOSIDAD D/E (MIN)

15 uds/20 uds

CRUJIENTE (MIN)

15 piezas/20 piezas

TIEMPO DE MANTENIMIENTO DEL CRUJIENTE

3 min

4. INFORMACIÓN SOBRE PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Freidora Freír pequeñas cantidades en aceite caliente (175°C/347°F) de 3 a 3,5 minutos, agitando regularmente.

Fritura superficial Calentar un poco de aceite en una sartén. Cuezca el producto de 6

:00 - 8:00 minutos. Dar la vuelta a mitad de cocción. Escurrir sobre papel absorbente antes de servir.

No volver a congelar una vez descongelado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservación: -18°C, 24 meses. No consumir el producto después de la fecha de caducidad.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	PRODUCTO SIN PREPARAR
Energía (kj)	547,0
Energía (kcal)	130,0
Grasas (g)	3,3
Ácidos Grasos Saturados (g)	0,4
Ácidos Grasos Mono (g)	1,3
Poliácidos Insaturados (g)	1,6
Hidratos de carbono (g)	21,7
De los cuales Azúcar < (g)	0,3
Proteínas (g)	2,4
Sal (g)	0,06
Fibra (g)	2,3
Grasas trans < (g)	0,033

Los datos nutricionales son valores medios por 100 g de producto.

Este producto no contiene materias primas ni ingredientes producidos a partir de organismos manipulados genéticamente.

6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Coliformes (máx.)	1000 cfu/g
Escherichia coli (máx.)	10 cfu/g
Staphylococcus aureus (máx.)	100 cfu/g
Mohos / levaduras (máx.)	500 cfu/g
Salmonella (máx.) ausente	absent cfu/25g
Recuento total en placa (máx.)	100000 cfu/g
Listeria monocytogenes (máx.) ausente	absent cfu/25g

7. LISTA ALBA (INTOLERANCIA ALIMENTARIA)

Leche y productos lácteos	no	Frutos de cáscara y productos lácteos	no
Cerdo	no	Apio y productos	no
Pollo	no	Zanahoria	no
Pescado y productos	no	Altramuces y productos	no
Crustáceos y productos	no	Mostaza y productos	no
Maíz	no	Moluscos y productos	no
Cacao	no	Alforfón	no
Legumbres	no	Maíz	no
Lactosa	no	Nutoil	no
Huevos y productos	no	Cacahuetes y productos	no
Soja y productos	no	Peanutoil	no
Aceite de soja	no	Semillas y productos de sésamo	no
Cereales que contienen gluten	no	Aceite de sésamo	no
Trigo	no	Glutaminato (E620-E625)	no
Centeno	no	Sulfito (=>10mg/kg)	no
Carne de vacuno	no	Cilantro	no

8. INFORMACIÓN DE LA LÁMINA

Número de artículo		H6683.000
Contenido de la bolsa		2500 g
Exigencias de peso		E-mark
Dimensiones	Longitud	490 mm
	Anchura	730 mm
Peso neto		13 g
Tipo de material		PE-Tran
Lámina EAN		8710679018337
Impresión extra		
Agujeros en el material		Sí
Número de colores		5
Apertura fácil		No

9. INFORMACIÓN DE LA CAJA

Número de artículo		H7689.000
Número de bolsas en caja		6
Dimensiones	Longitud	388 mm
	Anchura	288 mm
	Altura	284 mm
Peso neto		420 g
Tipo de material		Preimpreso
Caja EAN		8710679018344
Impresión extra		
Número de colores		2
Color de la cinta		H3188.000 - Cinta Sensaciones Amarillas 50mm-990mm
C. de la cinta		H3739 - Cinta transparente 3M superior y/o inferior

10. INFORMACIÓN SOBRE PALETS

Número de artículo		H3001
Número de capas		6
Número de cajas por palet		48
Altura máxima del palet	(incl. palet)	2150 mm
Altura real del palet	(incl. palet)	1924 mm
Tipo de material		H3001 - Europalet EPAL utilizado - L120xA80cm
EAN-128		08710679018344
Film de envoltura		Sí
Láminas de cartón		Sí
Duo Pallet		No

11. REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CLIENTE

Comentarios del cliente

12. AVISO LEGAL

La calidad de nuestros productos puede variar debido a la variación de las materias primas y las condiciones del proceso. Los valores indicados en esta hoja de datos del producto dan una indicación de los valores típicos para este producto. Por lo tanto, no se puede derivar ningún derecho de esta ficha técnica. Todos los productos cumplen la legislación europea y nacional.

Durante el inicio de la temporada (de junio a septiembre) Farm Frites establece especificaciones basadas en la calidad de las materias primas..

13. CONTACTO E INFORMACIÓN

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 web: www.alcruzcanarias.com