



## Patatas fritas 10-10 mm Foodservice [PG 15480]

### Rebozadas Xtra Crispy - Prefritas y Congeladas

#### Ficha técnica producto

**Ingredientes<sup>1</sup>** Patatas (90 %), aceite de palma, almidón modificado de patata, harina de arroz, almidón de tapioca, sal, levadura en polvo E450i-E500ii, espesante E415.

**Variedad de la patata** Carne amarilla.

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

#### Preparación

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

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

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**

(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 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 Febbraio

61 n° de máquina de envasado

22 Hora de envasado

## Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materias secas	Objetivo	35 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR <sup>3</sup>
Kilojulios (kJ)	672	
Kilocalorías (kcal)	160	8 %
Grasas (g)	5	7 %
de los cuales saturadas (g)	2,5	13 %
Glúcidos (g)	25	10 %
de los cuales azúcares (g)	0,5	1 %
Fibras (g)	2,4	
Proteínas (g)	2,5	5 %
Sal (g)	0,3	5 %
<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	70	
> 7,5 cm Objetivo	20	
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

### OGM

Al cruz Canarias 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>.

### No ionización No irradiación

Al cruz Canarias 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>.

### Contaminantes

Al cruz Canarias 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>.

### Pesticidas

Al cruz Canarias 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>.

### Embalaje primario

Al cruz Canarias 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)

