

FICHA TÉCNICA**CrispyCoatedExtra Fr15mm 4x2500g**

DESCRIPCIÓN:	PAPAS FRITAS CONGELADAS PREFRITAS CON RECUBRIMIENTO CLARO
VIGENCIA:	24 meses
INGREDIENTES:	patata (90%), aceite de girasol (4%), almidones modificados, maltodextrina, almidones, Harina de arroz, sal, gasificantes (E450i, E500ii), estabilizante (E415).

1. ESPECIFICACIÓN PRODUCTO NO PREPARADO

Pre-frito	Sí
Cubierto	Sí
Piel On	No
Longitud >75mm (min)	5 %
Longitud >50mm (Min)	55 %
Longitud <25mm (máx.)	3 %
Total de defectos >12mm (máx.)	1 uds/1000 g
Total de defectos >6mm <12mm (máx.)	5 piezas/1000 g
Defectos totales >3mm <6mm (máx.)	25 piezas/1000 g
Piezas quemadas (máx.)	1 uds/1000 g
Grumos - Atascado por 2 (máx.)	6 piezas/1000 g
Grumos - Atascado por 3 (máx.)	3 piezas/1000 g
Miga (máx.)	14 g/1000 g
Defectos de corte (máx.)	4 piezas/1000 g
Verde (máx.)	1 %
Astillas (máx.)	7 piezas/1000 g
Astillas (Min)	3 piezas/1000 g
Puntos desnudos - Mayor (máx.)	2 piezas/1000 g
Manchas desnudas - Menores (máx.)	6 piezas/1000 g
Batterclumbs >13mm (máx.)	1 uds/1000 g
Contenido de humedad (mín.)	67 %
Contenido de humedad (máx.)	70 %

2. ESPECIFICACIÓN PRODUCTO PREPARADO

Agtron después (máx.)	70 Agtron
Agtron después (min)	60 Agtron
USDA después (min)	1 USDA
USDA después (máx.)	2 USDA
Descolorido - Menor A (Objetivo)	6 piezas/750 g
Descolorido - Menor A (Máx.)	8 piezas/750 g
Descolorido - Mayor B (Objetivo)	1 uds/750 g
Descolorido - Mayor B (Máx.)	2 piezas/750 g
Descolorido - C crítico (objetivo)	0 uds/750 g
Descolorido - C crítico (máx.)	0,2 unidades/750 g
Mottling total incluido (Target)	12 piezas/750 g
Total incluido Mottling (máx.)	15 piezas/750 g
Plumaje (máx.)	4 piezas/750 g

3. INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

GUSTO

Gusto
Sabor típico de la patata

OLOR

Olor
Olor ligeramente dulce

TEXTURA EXTERNA

Textura externa
crujiente

TEXTURA INTERNA

Textura interna
Húmedo
harinoso

HARINOSIDAD D/E (MIN)

16 piezas/20 piezas

CRUJIENTE (MIN)

18 piezas/20 piezas

TIEMPO DE RETENCIÓN CRUJIENTE

5 minutos

4. INFORMACIÓN DE PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Horno
Precaliente el horno a 220°C/425°F. Coloque el producto congelado en una sola bandeja sobre una bandeja para hornear con papel de horno. Hornea durante 13:00-18:00 minutos. Dar la vuelta a la mitad de la cocción.
Freidora
Freír pequeñas cantidades en aceite caliente (175°C/347°F) durante 3:30 - 4:30 minutos. Escurrir sobre papel absorbente antes de servir.
No vuelva a congelar una vez descongelado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	PRODUCTO NO PREPARADO
Energía (kj)	583,0
Energía (kcal)	139,0
Grasa (g)	3,7
Ácidos grasos saturados (g)	0,4
Ácidos grasos mono (g)	1,5
Poliácidos insaturados (g)	1,8
Carbohidratos (g)	22,7
De los cuales azúcar < (g)	1,0
Proteína (g)	2,4
Sal (g)	0,34
Fibra (g)	2,5
< de grasas trans (g)	0,037

La información nutricional son valores medios por producto de 100g.

Este producto está libre de materias primas e ingredientes producidos a partir de organismos genéticamente manipulados.

6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Coliformes (Máx.)	1000 ufc/g
Escherichia coli (Max)	10 ufc/g
Staphylococcus aureus (Max)	100 ufc/g
Mohos / Levadura (Max)	500 ufc/g
Salmonella (Max)	Ausencia de UFC/25G
Recuento total de placas (máx.)	100000 ufc/g
Listeria monocytogenes (Max)	Ausencia de UFC/25G

7. LISTA ALBA (INTOLERANCIA DIETÉTICA)

Leche y productos	No	Frutos secos y productos	No
Cerdo	No	Apio y productos	No
Pollo	No	Zanahoria	no
Pescado y Productos	no	Altramuz y productos	no
Crustáceos y productos	no	Mostaza y productos	no
Maíz	no	Moluscos y productos	no
Cacao	no	Alforfón	no
Pulsos	no	Maíz	no
Lactosa	no	Aceite de nuez	no
Huevos y productos	no	Cacahuetes y Productos	no
Frijoles de soja y productos	no	Aceite de cacahuete	no
Aceite de soja	no	Sesam Semillas y Productos	no
Cereales que contienen gluten	no	Aceite de sésamo	no
Trigo	no	Glutaminato (E620-E625)	No
Centeno	No	Sulfito (=>10mg/kg)	No
Vaca	No	Cilantro	No

8. INFORMACIÓN SOBRE LA LÁMINA

Número de artículo		H6439.000
Contenido de la bolsa		2500 g
Demandas de peso		Marca electrónica
Dimensiones	Largura	450 mm
	Ancho	730 mm
Peso neto		12 g
Tipo de material		PE-Tran
Lámina EAN		8710679008284
Impresión extra		
Agujeros en el material		Sí
Número de colores		5
Fácil apertura		Sí

9. INFORMACIÓN DE LA CAJA

Número de artículo		H7548.000
Número de bolsas en la caja		4
Dimensiones	Largura	388 mm
	Ancho	288 mm
	Altura	180 mm
Peso neto		290 g
Tipo de material		Preimpreso
Caja EAN		8710679008307
Impresión extra		
Número de colores		2
Color de la cinta		H3739 - Cinta transparente 3M superior y/o inferior
C. de cinta		

10. INFORMACIÓN DEL PALET

Número de artículo		H3058.000
Número de capas		8
Número de cajas por palet		80
Altura máxima del palet	(Incluye palet)	2150 milímetros
Altura real del palet	(Incluye palet)	1694 milímetro
Tipo de material		H3058.000 - Palet de bloques IPP HT - 1200x1000
EAN-128		08710679008307
Película de envoltura		Sí
Hojas de cartón		No
Palet dúo		No

11. REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CLIENTE

Comentarios de los clientes

12. RENUNCIA

La calidad de nuestros productos puede variar debido a la variación en 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 de este producto. Por lo tanto, no se puede derivar ningún derecho de esta hoja de datos. Todos los productos cumplen con la legislación europea y nacional.

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

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 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com
