Patatas fritas 14-14 mm Foodservice

Con cáscara - Prefritas y Congeladas Ficha técnica producto



Ingredientes[1]	Patatas (97%), aceite de girasol.
Variedad de la patata	Carne amarilla.
Origen de la patata	Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

Preparación

	Producto congelado (-18°C)
Freidora[2]	4 minutos a 175°C

[2] 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

Con serva ción :

Frigorifico (entre +2°C y +4°C) :	2 días
El congelador del frigorífico * (-6°C) :	1 semana
Congelador *** (-18°C) :	Varios meses (verimpresión sobre la bolsita)

Vencimiento: 24 meses a - 18°C

[1]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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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

ALCRUZ CANARIAS

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materia seca	Objetivo	29 %

VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR[3]
Kilojulios (kJ)	527	
Kilocalorías (kcal)	125	6 %
Grasas (g)	3.0	4 %
de los cuales saturadas (g)	0.3	2 %
Glúcidos (g)	21	8 %
de los cuales azucares (g)	0.5	1 %
Fibras (g)	2.5	
Proteínas (g)	2.3	5 %
Sal (g)	0.1	1 %

[3]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	15

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
	m	M
Número estándar de gérmenes	10 000 CFU/g	100 000 CFU/g
Coliformes	100 CFU/g	1 000 CFU/g
E. coli	10 CFU/g	100 CFU/g
Staphylococcus aureus	10 CFU/g	100 CFU/g
Levaduras	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Moho	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Bacillus cereus	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Listeria monocytogenes	< 10 CFU/g	100 CFU/g
Salmonella	No detección en 25 g	

CALIDAD VISUAL		
Grandes defectos:	Máx.	6 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
Pequeños defectos:	Máx.	13 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)		
Defectos de fritura	Máx.	0.5% en peso

COLOR	
Color de las patatas prefritas congeladas	USDA "00" - "0"
Color de las patatas fritas preparadas	USDA "0" - "1"

Dietético

	Si	No
Vegetariano	x	
Lacto-Vegetariano	x	
Vegan	x	
Halal	x	
Kosher		x

Certificaciones

BRC
ACG
FCA

Declaraciones

OGM	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[4] et n° 1830/2003[4].
No ionización No irradiación	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[4].
Contaminantes	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n° 2023/915[4] et n° 333/2007[4].
Pesticidas	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 396/2005[4] 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[4].
Embalaje primario	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004[4] sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE[4] y 89/109/CE[4] y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011[4] sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

[4]El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediante http://europa.eu/eu-law/legislation/index_es.htm