
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

441.001 Crispy Coated Fries 10mm 5x2500g

fecha de expedición: 13.11.2023

Descripción:

Patatas prefritas y ultracongeladas con rebozado crujiente.

Caducidad:

24 meses

Ingredientes:

Patata (91%), aceite de girasol (4%), almidones modificados (Patata, Maíz), maltodextrina, almidones (Patata, Maíz), harina de arroz, sal, gasificantes (E450i, E500ii), estabilizador (E415).

1. ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO SIN PREPARAR

Prefrito	Sí
Rebozado	Sí
Con piel	No
Largo > 75 mm (Min)	15%
> 50 mm (Min)	65%
< 25 mm (Max)	2%
Total Defectos > 12mm (Max)	1 pzs/1000g
Total Defectos > 6mm <12mm (Max)	5 pzs/1000g
Total Defectos > 3mm < 6mm (Max)	25 pzs/1000g
Piezas quemadas (Max)	1 pzs/1000g
Grumos - piezas dobles (Max)	8 pzs/1000g
Grumos - piezas triples (Max)	4 pzs/1000g
Migas (Max)	13 g/1000g
Defectos de corte (Max)	4 pzs/1000g
Defectos verdes (Max)	1%
Piezas laterales (Max)	7 pzs/1000g
Piezas laterales (Min)	3 pzs/1000g
Grumos >13mm (Max)	0 pzs/1000g
Puntos - Mayor (Max)	2 pzs/1000g.
Puntos - Menor (Max)	7 pzs/1000g.
Contenido de humedad (Min)	67%
Contenido de humedad (Max)	70%

2. ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO PREPARADO

Agtron después (Min)	60 Agtron
Agtron después (Max)	70 Agtron
U.S.D.A. después (Min)	1 USDA
U.S.D.A. después (Max)	2 USDA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

441.001 Crispy Coated Fries 10mm 5x2500g

fecha de expedición: 13.11.2023

Descoloramiento Menor A (Max)	8 pzs/750g
Descoloramiento Menor A (Objetivo)	6 pzs/750g
Descoloramiento Mayor B (Max)	2 pzs/750g
Descoloramiento Mayor B (Objetivo)	1 pzs/750g
Descoloramiento Crítico C (Max)	0.2 pzs/750g
Descoloramiento Crítico C (Objetivo)	0 pzs/750g
Total incluido manchas (Max)	15 pzs/750g
Total incluido manchas (Objetivo)	12 pzs/750g
Escamas (Max)	4 pzs/750g

3. INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

- * Sabor típico de patata.
- * Olor ligeramente dulce.
- * Textura interna harinosa y esponjosa.
Mínimo 16 piezas de 20 piezas.
- * Textura externa muy crujiente.
Mínimo 18 pzs de 20 piezas.
Se mantiene crujiente durante 5 minutos.

4. INFORMACIÓN DE PREPARACIÓN Y MANEJO

Método de preparación:

Horno: Extender el producto en la bandeja del horno, con el horno precalentado a 220°C, durante 10-15 minutos. Girar el producto a mitad de cocción.

Freidora: Freír pequeñas cantidades de producto durante 2:30-3:30 minutos en aceite precalentado a 175° C.

Ecurrir sobre papel absorbente antes de servir. No volver a congelar una vez descongelado.

Condiciones de almacenaje:

Almacenaje: -18°C, 24 meses.

No consumir después de la fecha de caducidad.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

441.001 Crispy Coated Fries 10mm 5x2500g

fecha de expedición: 13.11.2023

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

En 100 g.	Producto sin preparar
Valor energético (kJ)	616,0
Valor energético (kcal)	146,0
Grasas (g)	4,1
Grasas saturadas (g)	0,5
Grasas monoinsaturadas (g)	1,7
Grasas poliinsaturadas (g)	1,9
Hidratos de carbono (g)	24,0
Azúcares < (g)	1,0
Proteínas (g)	2,0
Sal (g)	0,31
Fibra alimentaria (g)	2,6
Transfat < (g)	0,041

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

6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Coliforms (Max)	1000 cfu/g
Escherichia Coli (Max)	10 cfu/g
Staphylococcus Aureus (Max)	100 cfu/g
Moulds / Yeast (Max)	500 cfu/g
Salmonella (Max)	absent cfu/25g
Total Plate Count (Max)	100000 cfu/g
Listeria monocytogenes (Max)	absent cfu/25g

7. INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS

Leche y productos	NO	Nueces 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	Trigo sarraceno	NO
Legumbres	NO	Maíz	NO
Lactosa	NO	Aceite de nuez	NO
Huevo y derivados	NO	Cacahuete y productos	NO
Soja y productos de soja	NO	Aceite de cacahuete	NO
Aceite de soja	NO	Sésamo y productos de sésamo	NO
Cereales con gluten	NO	Aceite de sésamo	NO
Trigo	NO	Glutaminado (E620-E625)	NO
Centeno	NO	Sulfitos: (=>10mg/kg)	NO
Ternera	NO	Cilantro	NO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

441.001 Crispy Coated Fries 10mm 5x2500g

fecha de expedición: 13.11.2023

8. INFORMACIÓN DE LA BOLSA:

Contenido neto de la bolsa: 2500 grs
Dimensiones: 470mm largo x 730mm ancho.
Peso neto de la bolsa vacía: 12g.
Material: Polietileno (PE).
Código EAN: 8710679006129

9. INFORMACIÓN DE LA CAJA:

Contenido de la caja: 5 bolsas.
Dimensiones interiores: 388m largo x 288m ancho x 230mm alto.
Peso de la caja vacía: 322g.
Material: cartón.
Código EAN: 8710679006136

10. INFORMACIÓN DEL PALET:

Nº de filas: 7.
Cajas por palet: 56.
Altura máxima del palet: 2150mm.
Altura actual del palet: 1839mm.
Tipo de palet: europalet.
Código EAN 128: 08710679006136

11. REQUERIMIENTOS ESPECIFICOS DEL CLIENTE:

Comentarios del cliente.

12. DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

La calidad de nuestros productos puede cambiar debido a las variaciones de materias primas y condiciones de proceso. Los valores indicados en esta ficha técnica dan una indicación de los valores normales de este producto. Por lo tanto, ningún derecho se puede derivar de esta ficha técnica. Todos nuestros productos cumplen la legislación Europea y Nacional.