

## 1254 – Marquesa Gastro

## INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PATATAS FRITAS Y CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas, aceite de girasol
AYUDAS TÉCNICAS	Difosfato disódico ( E450i), dextrosa
TAMAÑO CORTADO	10x20 mm ( ±1 mm)
ALÉRGENOS	AUSENTE De acuerdo con la Directiva 2000/13/CE de la UE modificada por las Directivas 2003/89/CE, 2006/142 y 2007/68
OGM	AUSENTE Según la legislación de la UE 1829/2003 y 1830/2003
IONIZACIÓN	AUSENTE

## PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Parámetro	Objetivo	Unidad
Materia seca*	Mínimo 29	%
Color (Agtron)*	80100 ( congelado) 5565 (preparado)	AGTRON
Defectos*	Mayor <sup>1</sup> Máximo 2 Medio <sup>2</sup> Máximo 4 Menor <sup>3</sup> Máximo 15	piezas/kg
Longitud*	Largo > 50 mm Largo < 30 mm	Mínimo 70 Máximo 5 Máximo 1,5 % ( en peso) piezas/kg
Astillas*		% ( en peso)
FFA	Máximo 1,5	% de grasa

\*Las características físicoquímicas pueden modificarse en función de las variaciones estacionales del cultivo de papa.

<sup>1</sup>2

<sup>3</sup> Mayor: mancha oscura > 10 mm, mancha azul y cáscara > 15 mm, verde oscuro

Medio: mancha oscura de 6 a 10 mm, mancha azul y cáscara de 10 a 15 mm, verde medio

Menores: mancha oscura de 3 a 6 mm, mancha azul y cáscara de 6 a 10 mm, verde claro

## 1254 – Marquesa Gastro

### MICROBIOLOGÍA

Organismo	Valor máximo	Unidad
Recuento total de placas	100.000	/gramo
Coliformes totales	1000	/gramo
Escherichia coli	10	/gramo
Listeria monocytogenes	100	/gramo
Salmonela	Ausente	/25g
Estafilococo coag+	100	/gramo
Levaduras y hongos	1000	/gramo

### VALORES NUTRICIONALES

Nutritivo	Por 100g tal como se vende
Energía (kJ/kcal)	524/125
Grasa (g)	3.0
De las cuales saturadas (g)	0,4
Carbohidratos (g)	21
De los cuales azúcares (g)	<0,5
Fibra (g)	2.2
Proteína (g)	2.3
Sal (g)	0,15

<sup>1</sup> Mayor: mancha oscura > 10 mm, mancha azul y cáscara > 15 mm, verde oscuro

<sup>2</sup> Medio: mancha oscura de 6 a 10 mm, mancha azul y cáscara de 10 a 15 mm, verde medio

<sup>3</sup> Menores: mancha oscura de 3 a 6 mm, mancha azul y cáscara de 6 a 10 mm, verde claro

## 1254 – Marquesa Gastro

### INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
Refrigerador +4°C	24 horas
Compartimento de alimentos congelados (*) -6 °C	1 semana
Compartimento de alimentos congelados (**) -12°C	1 mes
Congelador de alimentos (***) / (-18°C)	Hasta la fecha de caducidad

NO VUELVA A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

### INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Tipo	Freidora
Parte	500 gramos
Temperatura	175°C
Tiempo	35 minutos.

<sup>1</sup> Mayor: mancha oscura > 10 mm, mancha azul y cáscara > 15 mm, verde oscuro

<sup>2</sup> Medio: mancha oscura de 6 a 10 mm, mancha azul y cáscara de 10 a 15 mm, verde medio

<sup>3</sup> Menores: mancha oscura de 3 a 6 mm, mancha azul y cáscara de 6 a 10 mm, verde claro

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