

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PATATAS FRITAS Y CONGELADAS
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas, aceite de girasol.
AYUDAS TÉCNICAS	Dextrosa, Estabilizador: difosfato disódico.
TAMAÑO CORTADO	7x7 mm (+1 mm)
ALÉRGENOS	AUSENTE De acuerdo con la Directiva UE 2000/13/CE modificada por las Directivas 2003/89/CE, 2006/142, 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*	80100 (congelado) 4050 (preparado)	AGTRON
Defectos*	Máximo 2 Máximo 4 Máximo 15	piezas/kg
Longitud*	Mínimo 15 Mínimo 75 Máximo 8	%(sobre peso) % (sobre peso) piezas/ kg
Astillas* Largo > 50 mm	Máximo 0,5	%(en peso)
FFA Largo < 30 mm	Máximo 1,5	% de grasa

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

1 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

1 Menores: mancha oscura de < 6 mm, mancha azul y cáscara de < 10 mm, verde claro

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
Staphylococcus coagulasa +	100	/gramo
Levaduras y hongos	1000	/gramo

VALORES NUTRICIONALES

Nutritivo	Por 100g tal como se vende
Energía (kJ/kcal)	554 / 132
Grasa (g)	3.8
De las cuales saturadas (g)	0,4
Carbohidratos (g)	21
De los cuales azúcares (g)	< 0,5
Fibra (g)	2.6
Proteína (g)	2.3
Sal (g)	0,06

¹ 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 < 6 mm, mancha azul y cáscara de < 10 mm, verde claro

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
Refrigerador	24 horas
Compartimento de alimentos congelados (**) 6°C	1 semana
Compartimento de alimentos congelados (**) 12°C	1 mes
Congelador de alimentos (***/ ***) 18°C o más frío	Hasta la fecha de caducidad
NO VUELVA A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO	

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Tipo	Freidora
Parte	500 g ramos
Temperatura	175°C
Tiempo	35 minutos

¹ Mayor: mancha oscura > 1.0 mm, mancha azul y cáscara > 1.5 mm, verde oscuro
 Medio: mancha oscura de 0.5 a 0.9 mm, mancha azul y cáscara de 1.0 a 1.5 mm, verde medio
 Menores: mancha oscura de 0.3 a 0.4 mm, mancha azul y cáscara de 0.5 a 0.9 mm, verde claro