

### INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE LEGAL	PRODUCTO DE PATATA PREFRITA Y CONGELADA
LISTA DE INGREDIENTES	Patatas, aceite de girasol.
AYUDAS TÉCNICAS	Dextrosa, Estabilizador: difosfato disódico.
TAMAÑO CORTADO	7 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 26	%
Color*	80100 (congelado) 5070 (preparado)	AGTRON
Defectos*	Máximo 3 Máximo 8 Máximo 16	piezas/kg
Diámetro (3050 mm)*	Mínimo 80	% (en peso)
Astillas*	Máximo 1,5	% (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> 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

## 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)	555 / 132
Grasa (g)	2.7
De las cuales saturadas (g)	0,4
Carbohidratos (g)	24
De los cuales azúcares (g)	< 0,5
Fibra (g)	2.2
Proteína (g)	2.2
Sal (g)	0,21

<sup>1</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 36 mm, mancha azul y cáscara de 610 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	Horno	Cacerola
Parte	500 g ramos	1 capa	1 capa
Temperatura	175°C	220°C	Calor medio
Tiempo	35 minutos	1520 minutos	810 minutos

1

1Mayor: 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  
1Menores: mancha oscura de 36 mm, mancha azul y cáscara de 610 mm, verde claro