

**DENOMINACIÓN COMERCIAL:**

**PATATA CORTE EXTRAFINO**



**DENOMINACIÓN LEGAL**

PATATA CORTE EXTRAFINO, PREFRITAS, ULTRACONGELADAS

**CATEGORÍA COMERCIAL**

**PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Patata prefrita corte julienne, congelada.

Producto fabricado con patatas que han sido lavadas, seleccionadas, peladas, cortadas, blanqueadas, secadas, prefritas en aceite vegetal, ultracongeladas y envasadas siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

**PRESENTACIÓN**

**FORMATO**

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 101002	2.500 g / bolsa	10 kg. (4 bolsas x 2500 g.)

**PALETIZACIÓN: 80/120**

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	7	63	630 kg	1,94 m

**MARCA COMERCIAL**

**EUROFRITS**

**CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO**

AVIKO B.V.  
Burg. Smitstraat 2  
7221 Bj Steenderen- Holanda

**LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)**

Patatas (95.5%), aceite de girasol (4.5%).

FT-PT-101002

Rev.6: 01/04/20

Apdo.: C. de Calidad

Página 1 / 5



## FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Corte Extrafino)



### OMG

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.

### ALÉRGENOS

Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE:

Alérgenos	Presente	Trazas
Cereales que contengan gluten	--	--
Crustáceos y productos a base de crustáceos	--	--
Huevos y productos a base de huevo	--	--
Pescado y productos a base de pescado	--	--
Cacahuets y productos de cacahuets	--	--
Soja y productos a base de soja	--	--
Leche y sus derivados	--	--
Frutos de cáscara y productos derivados	--	--
Apio y productos derivados	--	--
Mostaza y productos derivados	--	--
Granos de sésamo y productos a base granos de sésamo	--	--
Dióxido de azufre y sulfitos >10 ppm	--	--
Altramuces y productos a base de altramuces	--	--
Moluscos y productos a base de moluscos	--	--
Otros alérgenos	--	--

### GRUPO CONSUMIDOR DESTINATARIO

Toda la población en general, incluidos niños y ancianos. Apto para vegetarianos y ovolactovegetarianos.

Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a algunos ingredientes, independientemente de la edad del consumidor, y que se declaran como alérgicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FT-PT-101002

Rev.6: 01/04/20

Apdo.: C. de Calidad

Página 2 / 5

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX:298152 e-mail: [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

\* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)



# FICHA TÉCNICA

(Eurofrits Patata Corte Extrafino)



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

### Características Físico-Químicas: Valor nutritivo (por 100 g.)

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra alimentaria	Proteínas	Sal
630 kJ - 150 kcal	4,5 g	0,5 g	23,5 g	0,4 g	2,7 g	2,5 g	0,1 g

### Características Organolépticas

Color:	Dorado
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Exterior ligeramente crujiente, interior suave de patatas cocinadas.

### Características Microbiológicas

Salmonella spp	Ausencia/25 g---
----------------	------------------

### Modo de Empleo

#### FREIDORA

- . Sin descongelar el producto, sacar 500 g. de la bolsa y freír en abundante aceite muy caliente (175°C) durante 2,5 – 3 minutos hasta que esté dorado el producto.
- . Extraer las patatas de la freidora y colocarlas en un plato con papel absorbente.
- . Dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.

### Condiciones de Conservación:

Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6°C)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

**No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado**

FT-PT-101002	Rev.6: 01/04/20	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX:298152 e-mail: [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

\* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)



# FICHA TÉCNICA

(Eurofrits Patata Corte Extrafino)



CODIFICACIÓN			
Códigos EAN			
Código producto: 101002	• Bolsa 2,5 kg: 8427318002007	• Caja 10 kg: 18427318101028	
Identificación del Lote o fecha de fabricación			
• Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH) • Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)			
Fecha consumo preferente			
Consumir preferentemente antes del fin del: • Caja : Mes-Año (MM AAAA) • Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)			
Vida útil			
La vida útil del producto es de 24 meses a -18°C.			
DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO			
Enumeración de las etapas			
<ul style="list-style-type: none"><li>- Recepción de materia prima, control del producto recibido.</li><li>- Almacenamiento a temperatura ambiente.</li><li>- Introducción en línea de proceso: cribado, despedrado, lavado, pelado, corte en tiras.</li><li>- Blanqueo, secado, prefritura, congelación.</li><li>- Envasado. Codificación. Detector de metales.</li><li>- Paletizado y retractilado.</li><li>- Almacenamiento en congelación.</li><li>- Expedición. Transporte y entrega.</li></ul>			
DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE			
ENVASE (bolsa)			
1000 g.			
Material:	PE		
Peso (vacío):	9,1 g.		
Características físicas:	Longitud 480 x Ancho 350 x Altura 45 mm		
EMBALAJE (Caja)			
Material:	Cartón		
Peso (vacío):	300 g. ± 4%		
Características físicas:	Medidas exteriores: 393 x 261 x 255 mm		
FT-PT-101002	Rev.6: 01/04/20	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX:298152 e-mail: [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

\* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)



## FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Corte Extrafino)



### SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:</b>	BRC, IFS (Fábrica productora externa)
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

### LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº 2073/2005	De la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 1801/2008	De 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Reglamento (CE) nº: 852/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 853/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Real Decreto 640/2006	De 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 3484/2000	De 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (excepto anexo).
Reglamento CE nº 1881/2006	De 19 diciembre 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011	De 25 octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 1129/2011	De 11 noviembre 2011 sobre la lista positiva de aditivos alimentarios.

FT-PT-101002	Rev.6: 01/04/20	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A. <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) -TEL.: .947-298413 FAX:298152 e-mail: [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294

\* La información suministrada en la presente ficha técnica puede sufrir modificaciones. La actualización de fichas técnicas se puede solicitar a través de [eurofrits@eurofrits.es](mailto:eurofrits@eurofrits.es)