

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 alergénicas 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

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

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
--------------	-----------------	----------------------	--------------



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">- Recepción de materia prima, control del producto recibido.- Almacenamiento a temperatura ambiente.- Introducción en línea de proceso: cribado, despedrado, lavado, pelado, corte en tiras.- Blanqueo, secado, prefritura, congelación.- Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.			
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



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Corte Extrafino)



SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC, IFS (Fábrica productora externa)
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	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

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