

Patatas en cuartos cortadas en 8 [PG 15548]

Con cáscara - Prefritos y Congelados



Ficha técnica producto

Ingredientes¹	Patatas (97 %), aceite de palma.
Variedad de la patata	Carne amarilla.
Origen de la patata	Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

Preparación

	Producto congelado (-18°C)
Freidora ²⁻⁵	+/- 4'30 a 175°C
Horno a convección ⁵	+/- 15 minutos a 200°C
Sartén	+/- 15 minutos a fuego medio

² www.goodfries.eu

⁵ Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente según la potencia de su aparato y la cantidad preparada.

Cocinar el producto hasta que esté dorado.

No cocinar más del tiempo indicado.

Cuando se cocinen cantidades pequeñas reducir el tiempo de preparación.

Conservación

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado

Transporte - almacenamiento: - 18°C

Conservación:

- ◆ Frigorífico (entre +2°C y +4°C) :
- ◆ El congelador del frigorífico *(-6°C) :
- ◆ Congelador *** (-18°C) :

2 días

1 semana

Varios meses

(verimpresión sobre la bolsita)

Vencimiento: 24 meses a - 18°C

¹Alérgenos principales

[de acuerdo con el Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (FIC)]

	Presencia en el producto		Riesgo de contaminación cruzada	
	Si	No	Si	No
Cereales que contengan gluten y productos derivados		x		x
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x		x
Moluscos y productos a base de moluscos		x		x
Huevos y productos a base de huevo		x		x
Pescado y productos a base de pescado		x		x
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x		x
Soja y productos a base de soja		x		x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		x		x
Frutos de cáscara y productos		x		x
Apio y productos derivados		x		x
Mostaza y productos derivados		x		x
Altramuces y productos a base de altramuces		x		x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		x		x
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg expresado como SO2		x		x

Trazabilidad

Fecha de producción (n° de lote compuesto de 8 cifras): Ejemplo: **L9055** 10 22
L9055 10 22

9 Año de producción: **2019**
055 Día de producción: **24 Febbraio**

10 n° de máquina de envasado
22 Hora de envasado

Especificaciones del producto

ANÁLISIS QUÍMICO		
Materias secas	Objetivo	30 %
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		
		IR ³
Kilojulios (kJ)	546	
Kilocalorías (kcal)	130	6 %
Grasas (g)	3	4 %
de los cuales saturadas (g)	1,5	8 %
Glúcidos (g)	22	8 %
de los cuales azucares (g)	0,5	1 %
Fibras (g)	2,5	
Proteínas (g)	2,4	5 %
Sal (g)	0,075	1 %
³ Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
	m	M
Número estándar de gérmenes	10 000 / g	100 000 / g
Coliformes	100 / g	1 000 / g
<i>E. coli</i>	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
Levaduras	100 / g	1 000 / g
Moho	100 / g	1 000 / g
<i>Bacillus cereus</i>	100 / g	1 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 / g	100 / g
Salmonella	Ausencia sobre 25 g	
CALIDAD VISUAL		
Grandes defectos:	Máx.	8 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
Pequeños defectos:	Máx.	15 piezas/kg
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)		
Deforme	Máx.	6 piezas/kg
Defectos de fritura	Máx.	0,5 % en peso
COLOR		
Color del producto congelado	USDA "00" - "0"	
Color del producto preparado	USDA "0" - "1"	

Dietético

	Si	No
Vegetariano	x	
Lacto-Vegetariano	x	
Vegan	x	
Halal	x	
Kosher		x

Certificacioneswww.lutosa.com/es/corporate/descargarBRC
IFS
ACG
FCA

RSPO-SG

Declaraciones

OGM	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no contiene Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y no se es referida por la modificación de legislación relativa al etiquetado de los productos OGM según los Reglamentos (UE) n° 1829/2003 ⁴ et n° 1830/2003 ⁴ .
No ionización No irradiación	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica no sufre ningún tratamiento de ionización o irradiación de acuerdo con la Directiva 1999/2/CE ⁴ .
Contaminantes	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n° 1881/2006 ⁴ et n° 333/2007 ⁴ .
Pesticidas	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 396/2005 ⁴ relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE ⁴ .
Embalaje primario	Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004 ⁴ sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE ⁴ y 89/109/CE ⁴ y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011 ⁴ sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

⁴El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediantehttp://europa.eu/eu-law/legislation/index_es.htm