

FICHA TÉCNICA
(Eurofrits Patata Corte Clásico)

DENOMINACIÓN COMERCIAL

PATATA CORTE CLÁSICO



DENOMINACIÓN LEGAL

PATATA CORTE CLÁSICO, PREFRITAS ULTRACONGELADAS

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Patata prefrita, corte 11 x 11mm, 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: 100002	2.500 g. / bolsa	10 Kg (4 bolsas x 2.500 g)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	8	72	720 kg	2,00 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

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

FT-PT-100002	Rev.7: 21/07/22	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
--------------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Corte Clásico)

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Patatas (96.5%), aceite de palma (3.5%)

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.

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-100002

Rev.7: 21/07/22

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.



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Corte Clásico)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra alimentaria	Proteínas	Sal
540 kJ - 130 kcal	3,5 g	0,4 g	20,5 g	0,4 g	2,5 g	2,5 g	0,10 g

Características Organolépticas

Color:	Dorado
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Exterior ligeramente crujiente, interior suave y uniforme 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 3 – 3,5 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)	* (-6º)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

CODIFICACIÓN

Códigos EAN

Código producto: 100002	Envase primario	Envase secundario
	Bolsa 2,5 Kg: 8427318001000	Caja 10 Kg: 18427318100021

Identificación del Lote o fecha de fabricación

- Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH)
- Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)

FT-PT-100002	Rev.7: 21/07/22	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

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.



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Corte Clásico)

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

- 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

ENVASE (bolsa)

2.500 g.

Material: Polietileno transparente de baja densidad

Peso (vacío): 9,1 g.

Características físicas: Longitud 480 x Ancho 300 x Altura 45 mm

EMBALAJE (Caja)

2.500 g.

Material: Cartón

Peso (vacío): 300 g

Características físicas: Medidas exteriores: 393 x 261 x 230 mm

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

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

Trazabilidad: Sí

Análisis: Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

FT-PT-100002

Rev.7: 21/07/22

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

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.



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Corte Clásico)



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-100002	Rev.7: 21/07/22	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.