

## Patatas en rodajas 5-7 mm [PG 15537]

### Aceites de palma y girasol - Prefritas y Congeladas



#### Ficha técnica producto

**Ingredientes<sup>1</sup>** Patatas (96 %), aceites vegetales (mezcla de palma y de girasol).

**Variedad de la patata** Carne amarilla.

**Origen de la patata** Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania.

#### Preparación

|                         | Producto congelado (-18°C)   | Producto descongelado (+2°C/+4°C) |
|-------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Freidora <sup>2-5</sup> | +/- 3'30 a 175°C             | +/- 2'30 a 175°C                  |
| Sartén                  | +/- 11 minutos a fuego medio | +/- 10 minutos a fuego medio      |

<sup>2</sup> [www.goodfries.eu](http://www.goodfries.eu)

<sup>5</sup> 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**

**<sup>1</sup>Alérgenos 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            | 32 %            |
| <b>VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO</b>                 |                     |                 |
|   |                     | IR <sup>3</sup> |
| Kilojulios (kJ)   | 576                 |                 |
| Kilocalorías (kcal)   | 137                 | 7 %             |
| Grasas (g)  | 4                   | 6 %             |
| de los cuales saturadas (g)   | 1,55                | 8 %             |
| Glúcidos (g)  | 21,6                | 8 %             |
| de los cuales azúcares (g)  | 0,5                 | 1 %             |
| Fibras (g)  | 2,5                 |                 |
| Proteínas (g)   | 2,4                 | 5 %             |
| Sal (g)   | 0,075               | 1 %             |
| <sup>3</sup> Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal) |                     |                 |
| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO   |                     |                 |
|   | <b>m</b>            | <b>M</b>        |
| 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  |                     |                 |
| <b>Espesor medio</b>  | 5-7 mm              |                 |
| <b>Grandes defectos:</b>  | Máx.                | 6 piezas/kg     |
| Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)   |                     |                 |
| Manchas claras (diámetro > 10 mm)   |                     |                 |
| <b>Pequeños defectos:</b>   | Máx.                | 15 piezas/kg    |
| Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)                                     |                     |                 |
| Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)                                     |                     |                 |
| <b>Deforme</b>  | Máx.                | 6 piezas/kg     |
| <b>Defectos de fritura</b>  | Máx.                | 0,5 % en peso   |
| COLOR   |                     |                 |
| Color del producto congelado  | USDA "00" - "0"     |                 |
| Color del producto preparado  | USDA "0" - "1"      |                 |

---

**Dietético**

|                   | Si       | No       |
|-------------------|----------|----------|
| Vegetariano       | <b>x</b> |          |
| Lacto-Vegetariano | <b>x</b> |          |
| Vegan             | <b>x</b> |          |
| Halal             | <b>x</b> |          |
| Kosher            |          | <b>x</b> |

---

**Certificaciones**[www.lutosa.com/es/corporate/descargar](http://www.lutosa.com/es/corporate/descargar)BRC  
IFS  
ACG  
FCA

RSPO-SG

---

**Declaraciones**

|   |  |
|---|--|
| <b>OGM</b>                              | 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 <sup>4</sup> et n° 1830/2003 <sup>4</sup> .   |
| <b>No ionización<br/>No irradiación</b> | 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 <sup>4</sup> .  |
| <b>Contaminantes</b>                    | Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta a los Reglamentos (UE) n° 1881/2006 <sup>4</sup> et n° 333/2007 <sup>4</sup> .  |
| <b>Pesticidas</b>                       | Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 396/2005 <sup>4</sup> 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 <sup>4</sup> .   |
| <b>Embalaje primario</b>                | Lutosa SA certifica que el producto mencionado en esta ficha técnica se ajusta al Reglamento (UE) n° 1935/2004 <sup>4</sup> sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE <sup>4</sup> y 89/109/CE <sup>4</sup> y se ajusta al Reglamento (UE) n° 1169/2011 <sup>4</sup> sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. |

<sup>4</sup>El conjunto de las Directivas y Reglamentos son consultable mediante[http://europa.eu/eu-law/legislation/index\\_es.htm](http://europa.eu/eu-law/legislation/index_es.htm)