



FICHA TÉCNICA

## PATATAS FRITAS TRUFA

Código: A-PC-03-02  
Revisión: 03  
Fecha: 22/11/23

## DENOMINACIÓN

PATATAS FRITAS con sabor a trufa.

## INGREDIENTES

Patatas, aceite de girasol, aroma trufa (maltodextrina de maíz, trufa estival deshidratada (*Tuber aestivum*) y sal.

## TRATAMIENTOS RECIBIDOS

- Lavado y pelado.
- Cortado y fritura
- Aromatizado y envasado.
- Distribución.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Textura:</b>	Corte liso y crujiente.	<b>Olor:</b>	Característico de la trufa.
<b>Color:</b>	Amarillo claro	<b>Sabor:</b>	Característico de la patata frita con trozos de trufa.

Materias extrañas: Ausencia.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

No favorece el crecimiento de la listeria  
*Listeria monocytogene*: <100ufc/g

Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	533 Kcal	2222 KJ
Grasas:	32,6 g	
de las cuales saturadas:	3,95 g	
Hidratos de carbono:	50,7 g	
de las cuales azúcares:	0,8 g	
Proteínas	7 g	
Sal:	0.90 g	

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Según R.D. 126/1989  
Humedad 1%- 3%  
Cloruro sódico <5%  
Aw < 0.92

## REQUISITOS LEGALES:

- Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores.
- Reglamento 2023/915, de la comisión de 25 de abril de 2023, relativo fija a los límites máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

- Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento y del Consejo en lo que se refiere a los anexos II, III y IV relativos a los límites máximos de residuos de plaguicidas en el interior y en la superficie de determinados productos y sus modificaciones.

## OMG's:

No procede de OMG's

## ENVASADO Y EMBALAJE

Materiales:

OPPPIO 25 MICRAS + OPPPIO 25MICRAS

## ENVASADO Y FORMATOS

CAJA 39x39x27 12 UNDS/CJ - Palet de 48 cajas,  
Altura palet (incl.. palet): 210cm aprox.  
Tipo de palet: EUR

## TIEMPO MÁXIMO DE DURACIÓN ESPERADO

Vida útil: 5 meses desde la elaboración.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar en un lugar fresco y seco y que no esté expuesto a la luz.

Transporte mediante condiciones adecuadas para el producto

## POBLACIÓN DESTINO / MODO DE EMPLEO

Población en general

No requiere de ningún tratamiento para su consumo.

## ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-
Altramuces:	-
Moluscos:	-

Elaborado y revisado:  
(Dpto. Calidad)LOLITA SNACKS S.L.  
C.I.F. B-9829881  
C/ Carril, Nº 4 Polígono Industrial  
48722 Begoña - Valencia  
Tel: 962 815 236 - www.lolitasnacks.com  
lolitasnacks@lolitasnacks.com