

### DENOMINACIÓN

PATATAS FRITAS

### INGREDIENTES

Patatas, aceite de girasol y sal

### TRATAMIENTOS RECIBIDOS

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

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Textura:</b>	Fina y crujiente.	<b>Olor:</b>	Característico de la patata frita.
<b>Color:</b>	Amarillo claro	<b>Sabor:</b>	Característico de la patata frita.

**Materias extrañas:** Ausencia.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

No favorece el crecimiento de la listeria

**Listeria monocytogenes:** <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:	541 kcal	2263 KJ
Grasas:		34 g
de las cuales saturadas:		5.1 g
Hidratos de carbono:		50 g
de las cuales azúcares:		<0.5 g
Proteínas		6.2 g
Sal:		0.6 g

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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:

Elaborado y revisado:  
(Dpto. Calidad)

No procede de OMG's

### ENVASADO Y EMBALAJE

PAPAS LOLITA: 40g, 100g, 140g, 230g, 420g, 1kg, 4Kg y lata de 300g.

Materiales:

40g PPBIO + PPMETALIZADO 30 MICRAS  
100g y 140g OPPBIO 25 MICRAS + OPPBIO 25MICRAS  
230g OPPBIO 25 MICRAS + OPPBIO 25MICRAS  
420g OPPBIO 25 MICRAS + OPPBIO 25MICRAS  
1kg y 4Kg OPPBIO 40 MICRAS  
LATA 300g

### ENVASADO Y FORMATOS

PAPAS LOLITA:

CAJA (420g-1Kg-4Kg) 59x39x32 Palet de 24 cajas  
CAJA (100g-140g-230g) 59x39x24 Palet de 28 cajas  
CAJA (40g) 40x28x18 Palet de 60 cajas  
LATA (300g) 22X24 Palet de 160 unds.  
Tipo de palet: tipo EUR

### TIEMPO MÁXIMO DE DURACIÓN ESPERADO

Vida útil: 4 meses desde la elaboración en todos los productos, menos en la lata que serían de 9 meses.

### 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.

### ALÉRGICOS

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:	-