



FICHA TÉCNICA

PATATAS FRITAS GOURMET EXTRACRUJIENTES

Código: A-PC-03-04
Revisión: 03
Fecha: 22/11/23

DENOMINACIÓN

Patatas fritas GOURMET 40g y 150g

INGREDIENTES

Patatas, aceite de girasol y sal.

PROCESO DE TRABAJO

- Lavado y pelado.
- Cortado y fritura (entre 140°C Y150°C)
- Salado y envasado en atmosfera modificada.
- Distribución.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura:	Fina y extracrujiente.	Olor:	Característico de la patata frita.
Color:	Amarillo claro	Sabor:	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:	525 Kcal	2188 KJ
Grasas:		31 g
de las cuales saturadas:		3.2 g
Hidratos de carbono:		51 g
de las cuales azúcares:		<0.5 g
Proteínas		7.2 g
Sal:		0.95 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Según R.D. 126/1989
Humedad entre 1% y 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.

ENVASADO Y EMBALAJE

LOLITA SNACKS: 40g y 150g.
CAJAS 59X39X24 en 150g (18Un)
CAJAS 39X36X18 en 40g (25Un)

Materiales:
PPBIO + PPMETALIZADO 50 MICRAS

ENVASADO Y FORMATOS

CAJA EXPOSITORA 59x39x24 Palet de 28 cajas
CAJA EXPOSITORA 39X36X18 Palet de 60 cajas

TIEMPO MÁXIMO DE DURACIÓN ESPERADO

Vida útil: 4 meses desde la elaboración.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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:	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas

(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.

(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.

(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO₂.**OMG's:** No procede de OMG's

Elaborado y revisado:
(Dpto. Calidad)