

DENOMINACIÓN

Patatas fritas

INGREDIENTES

Patatas, aceite de girasol y sal

PROCESO DE TRABAJO

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura:	Corte ondulado y crujiente.	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:	552 kcal	2297 KJ
Grasas:	36 g	
de las cuales saturadas:	5,2 g	
Hidratos de carbono:	48 g	
de las cuales azúcares:	<0,5 g	
Proteínas	6,5 g	
Sal:	0,81 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 lasuperficie de determinados productos y sus modificaciones.

ENVASADO Y EMBALAJE

LOLITA ONDULADAS 145g – 18 Unds

Materiales:

OPP BIO+OPP MET 50 micras

ENVASADO Y FORMATOS

CAJA EXPOSITORA 59x39x24 Palet de 32 cajas

TIEMPO MÁXIMO DE DURACIÓN ESPERADO

Vida útil: 9 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'sElaborado y revisado:
(Dpto. Calidad)