

DESCRIPCIÓN

Mezcla de hortalizas fritas

INGREDIENTES

Hortalizas en proporciones variables (64%) (boniato naranja, chirivía y boniato morado), aceite de girasol y sal.

PROCESO DE TRABAJO

- Lavado y pelado.
- Cortado y fritura.
- Salado y envasado con atmosfera modificada.
- Distribución.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura:	Fina y extracrujiente.	Olor:	Característico de vegetales fritos.
Color:	Naranja, amarillo y morado	Sabor:	Característico de vegetales fritos.

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:	561 kcal	2335 KJ
Grasas:	35 g	
de las cuales saturadas:	3,4 g	
Hidratos de carbono:	51 g	
de las cuales azúcares:	17.2 g	
Fibra alimentaria	9.6 g	
Proteínas	3.9 g	
Sal:	0.65 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

MIX VEGGIE: Bolsa de 90g en caja de 21 unds
Materiales: 50u OPPBIO+ OPP MET

ENVASADO Y FORMATOS

CAJA 39x29x24 de 21 bolsas
Palet EUR de 42 cajas para reparto propio (altura 1,83m)
Palet tipo EUR de 48 cajas para transp. externo (alt. 2,07m)

TIEMPO MÁXIMO DE DURACIÓN ESPERADO

Vida útil: 5 meses desde la elaboración.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN

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)

LOLITA SNACKS S.L.

C.I.F. B-91269661
C/ Carril, Nº 4 Polígono Industrial
46722 BENIGNA - Valencia
Tel: 962 815 236 - www.lolitasnacks.com
lolitasnacks@lolitasnacks.com