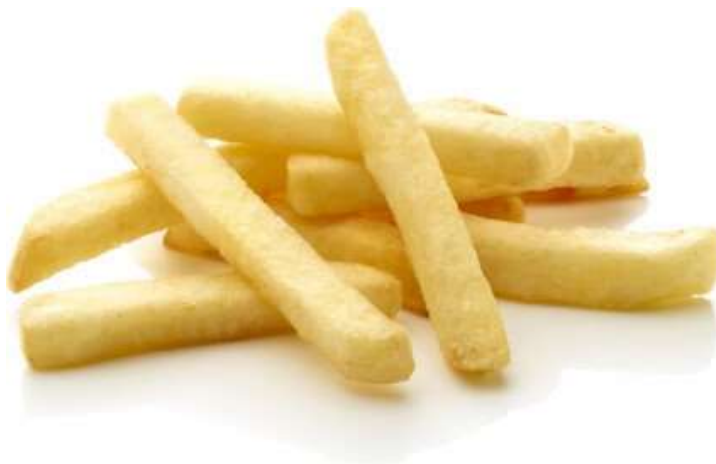


	<b>Patata pre-frita congelada 12/12</b>	Nº Revisión:3
		Fecha: 01/10/2023
		Validez: 3 años

### **1. Descripción del producto**

Patatas pre-fritas congeladas, corte 12/12.



#### Diagrama de flujo:

1. Lavado
2. Clasificación
3. Pelado
4. Corte
5. Escaldado
6. Secado
7. Pre frito en aceite vegetal
8. Congelación rápida -18°C
9. Envasado

### **2. Ingredientes y origen**

Patatas: Bélgica, Francia y Países Bajos

Aceite de palma: Indonesia y Malasia


Dextrosa: Bélgica, Bulgaria y Tailandia

### **3. Instrucciones de preparación**

En la Freidora: Precaentar el aceite a 175°C y cocinar las patatas durante 3-4 minutos.

### **4. Vida útil**

- \*(-6°C): 1 semana
- \*\*(-12°C): 1 mes
- \*\*\*(-18°C): 24 meses

	<b>Patata pre-frita congelada 12/12</b>	Nº Revisión:3
		Fecha: 01/10/2023
		Validez: 3 años

### 5. Información Nutricional

	Por 100g	% IR por porción de 100g
Energía	596kj/142kcal	7,1%
Proteínas	2,50	5,0%
Carbohidratos	24,00	9,2%
De los cuales azúcares	0,20	0,2%
Grasa	3,50	5,0%
De las cuales saturadas	1,80	9,0%
Fibra	2,00	8,0%
Sal	0,02	0,3%

### 6. Características Organolépticas


Escala de color USDA	Congeladas: 00-0 USDA Después de freír: 1-2 USDA
Olor	Sin ningún olor extraño
Aspecto	IQF bastones
Sabor	Característico del producto

### 7. Características Físicas

Descripción	Medida	Valor
Materia seca	%	29±1
Longitud <30mm	%	≤5
Longitud ≥50mm	%	≥55
Longitud ≥75mm	%	≥8
Puntos negros 3-6mm	Unidades/kg	≤18
Puntos negros 6-10mm	Unidades/kg	≤10
Puntos negros >10mm	Unidades/kg	≤1
Extremos de azúcar	Unidades/kg	≤5
Astillas	Unidades/kg	≤35

### 8. Características Químicas

- Plaguicidas: contenido de acuerdo a la legislación vigente
- Metales pesados: contenido de acuerdo a la legislación vigente
- Grasa: Máx. 5%

	<b>Patata pre-frita congelada 12/12</b>	Nº Revisión:3
		Fecha: 01/10/2023
		Validez: 3 años


### 9. Características Microbiológicas

Parámetro	Objetivos: m	Tolerancia: M
Conteo aeróbico total	<10.000	<100.000
Enterobacteria	<10.000	<100.000
Coliformes	<1.000	<10.000
Escherichia coli	<100	<1.000
Staphylococci	<100	<1.000
Bacillus cereus	<100	<1.000
Clostridium perfringens	<100	<1.000
Sulfitos-reducción clostridia	<100	<1.000
Levadura	<1.000	<10.000
Moho	<1.000	<10.000
Listeria monocytogenos spp.	Ausente/25g	<100/g
Salmonella spp.	Ausente/25g	

### 10. Alérgenos

Presencia de alérgenos según la regulación EU 1169/2011 (+: presencia, -: ausencia):

	En producto	En fábrica
Cereales que contienen gluten	-	+
Crustáceos	-	-
Huevos	-	-
Pescado	-	-
Cacahuetes	-	-
Soja	-	-
Leche (incluida lactosa)	-	+
Frutos Secos	-	-
Apio	-	-
Mostaza	-	-
Sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l expresado como SO2	-	-
Altramuces	-	-
Moluscos	-	-

	<b>Patata pre-frita congelada</b> <b>12/12</b>	Nº Revisión:3
		Fecha: 01/10/2023
		Validez: 3 años

### **11. Detección de metales**

Los productos envasados pasan por un detector de metales. El funcionamiento del detector se comprueba cada dos horas con 3,5mm de metales no ferrosos; 3,0mm de metales ferrosos y 3,5 mm de acero inoxidable.

### **12. Varios**

- El producto y todas las materias primas utilizadas están libres de organismos genéticamente modificados (OGM).
- El producto y todas las materias primas utilizadas no están irradiados.
- La mercancía se transporta en vehículos refrigerados y limpios a una temperatura mínima de -18 ºC.
- Almacenamiento: -18ºC

Esta hoja da una indicación de las normas que aplicamos en la producción. La materia prima que utilizamos (patatas) es un producto de la naturaleza influenciado por las condiciones climáticas y estacionales y su tratamiento en la producción; Por lo tanto, la calidad puede variar ligeramente de las normas establecidas.

### **13. Legislación**

- Reglamento (CE) 178/2002, requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) 852/2004, higiene de los productos alimenticios y posterior modificación.
- Real Decreto 1109/1991, alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- Reglamento (CE) 396/2005, límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 37/2005 control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Reglamento (UE) 915/2023 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento (UE) 2020/749 de la comisión de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos
- Reglamento (UE) 10/2011 materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.