

DESCRIPCIÓN

Patatas fritas con sabor a queso curado.

INGREDIENTES

Patatas, aceite de girasol, preparaciones aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, maltodextrina de maíz y patata, sal común y almidón de maíz.

PROCESO DE TRABAJO

- Lavado y pelado.

- Cortado y fritura

-Aromatizado y envasado.

- Distribución.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura:

Corte liso y crujiente.

Color:

Amarillo claro

Olor:

Característico del queso curado.

Sabor:

Característico de la patata frita con sabor a queso curado.

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:

539 Kcal

2253 KJ

Grasas:

31 g

de las cuales saturadas:

3.8 g

Hidratos de carbono:

58 g

de las cuales azúcares:

<0.5 g

Proteínas

7.0 g

Sal:

0.73 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Según R.D. 126/1989

Humedad entre <1%

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:

No procede de OMG's

ENVASADO Y EMBALAJE

LOLITA: 140g

Materiales:

PPBIO 60 MICRAS

ENVASADO Y FORMATOS

PAPAS LOLITA: 12 UNIDADES / CAJA

CAJA 39x39x26 Palet de 48 cajas

TIEMPO MÁXIMO DE DURACIÓN ESPERADO

Vida útil: 5 meses desde la elaboración.

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.

ALÉRGENOS

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Cereales que contengan gluten y derivados (*1): | -   |
| Crustáceos y productos derivados:               | -   |
| Huevos y productos derivados:                   | -   |
| Pescado y productos derivados:                  | -   |
| Kcalahuetes y productos derivados:              | -   |
| Soja y productos derivados:                     | g - |
| Leche y productos derivados (incluida lactosa): | g - |
| Frutos de cáscara (*2):                         | g - |
| Apio y productos derivados:                     | g - |
| Mostaza y productos derivados:                  | g - |
| 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.

Elaborado y revisado:  
(Dpto. Calidad)

