Producto : Patatas Fritas Classic, prefritas y ultracongeladas

Marca : Mydibel

PROVEEDOR			
Nombre :	Mydibel NV	**Teléfono :**	+32 (0)56 33 48 50
Dirección:	Rue du Piro Lannoy 30 7700 Mouscron BELGIQUE	**Fax :** **Sitio web :**	+32 (0)56 33 49 45 www.mydibel.be

CONTACTOS			
Función	**Nombre**	**E-mail**	**Teléfono**
Jefe de Producto	Steve Van Neder	steve.vanneder@mydibel.be	+32 (0)2 56 33 48 50
Asistente Jefe de Producto	Aurélie Viel	aurelie.viel@mydibel.be	+32 (0)2 56 33 48 50
Responsable de Calidad	Els Hellyn	els.hellyn@mydibel.be	+32 (0)2 56 33 48 50

Traducción disponible de esta ficha técnica:

Inglés ☒
Español ☒
Francés ☒
Holandés ☒

Sumario

1.DESCRIPCION GENERAL 2
2.COMPOSICION 2
3.ALERGENOS 3
4.ASPECTO LEGAL 4
5.INFORMACION NUTRICIONAL 5
6.PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS 5
7.PROPIEDADES SENSORIALES 6
8.PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS 6
9.MÉTODO DE PREPARACIÓN 6
10.VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO 6
11.LOGÍSTICA 7

Mydibel se reserva el derecho de modificar esta ficha técnica en cualquier momento. Fotografía no contractual..

1. DESCRIPCION GENERAL

Patatas Fritas - pefritas y ultracongeladas
Producto obtenido a partir de patatas de variedades seleccionadas. Las patatas se clasifican, se lavan, se pelan y se cortan en patatas fritas de corte recto (9x9 mm). Luego, se blanquean, se secan y se fríen previamente en aceite 100% vegetal.
Para terminar, los productos se desengrasan, se congelan rápidamente, se envasan y se almacenan a -18 ° C.

2. COMPOSICION

2.1 Ingredientes declarados:
Patatas, aceite vegetal (palma), dextrosa.

2.2 Composición del producto:

Materia prima	**% Producto acabado**	**Ingrediente declarado en el envase**	**País de origen** [1]	**Pormenores**[2]
Patatas	>95	☒	Bélgica, Francia, Países Bajos, Alemania	
Aceite de palma	4	☒	Sudeste de Asia, América Latina, Malasia	No hidrogenado
Dextrosa	<0,5	☒	España, Italia, Francia, Bélgica, Rumania, Alemania, Hungría, Eslovaquia.	Posibilidad de no declararlo como ingrediente, de conformidad con el artículo 20 del reglamento n ° 1169/2011 (UE)
Difosfato E450i	/	☐	Alemania	Auxiliar tecnológico
Agente antiespumante	/	☐	U.E.	Auxiliar tecnológico

[1] La información dada depende de nuestro conocimiento a partir de la última revisión de esta hoja de datos.
[2] De conformidad con el Reglamento 1169/2011: los auxiliares tecnológicos no se declaran en la lista de ingredientes.

Mydibel se reserva el derecho de modificar esta ficha técnica en cualquier momento. Fotografía no contractual..

3. ALERGENOS

3.1. Tabla de alérgenos

Alérgenos	Presente en el producto	Usado en la misma línea[3]	Presente en el sitio	Detalle
Cereales que contienen gluten	☐	☐	☒	No hay riesgo de contaminación
Mariscos/Productos de mariscos	☐	☐	☐	
Huevos/Productos de huevo	☐	☐	☒	No hay riesgo de contaminación
Pescado/Productos de pescado	☐	☐	☐	
Cacahuetes/Derivados del cacahuete	☐	☐	☐	
Otros frutos de cáscara/derivados de frutos de cáscara	☐	☐	☐	
Soja/Productos de Soja	☐	☐	☐	
Leche (incluida la lactosa) / Productos lácteos	☐	☐	☒	No hay riesgo de contaminación
Apio / Productos de apio	☐	☐	☐	
Mostaza/Productos de Mostaza	☐	☐	☐	
Semillas de sésamo y derivados	☐	☐	☐	
Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg SO2/kg)	☐	☐	☒	Posibilidad de contaminación cruzada pero no superior a 10 ppm
Lupino/Derivados del lupino	☐	☐	☐	
Moluscos/Derivados de moluscos	☐	☐	☐	

Lista sobre alérgenos según el Reglamento UE 1169/2011, Anexo II.

3.2. Reivindicaciones

Adaptable a las siguientes dietas :	**Sí**	**No**	**Detalle**
Halal	☒	☐	Certificado disponible a petición
Kasher	☐	☒	Producción especial / debe ser solicitada
Vegetariano	☒	☐	
Ovo-lacto-vegetariano	☒	☐	
Lacto-vegetariano	☒	☐	
Vegano	☒	☐	
Sin gluten	☒	☐	
Sin lactosa	☒	☐	
Biológico	☐	☒	

[3] Riesgo de contaminación cruzada de alergenos por otro producto fabricado en las mismas instalaciones (producción, líneas adyacentes, polvo de ingrediente seco, envasado o situaciones equivalentes, etc.).

Mydibel se reserva el derecho de modificar esta ficha técnica en cualquier momento. Fotografía no contractual..

4. ASPECTO LEGAL

Todos nuestros productos de patata están fabricados en Bélgica y cumplen con la legislación europea aplicable. Son aptos para el consumo humano.

4.1. Declaración sobre los OGM

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente y no se produce utilizando materias primas de origen genéticamente modificado. En ningún momento de la producción el producto entra en contacto con organismos modificados genéticamente. Este producto cumple con el Reglamento (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. y nº 1830/2003 CE, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18 (CE). También cumple la Directiva (UE) 2015/412 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2015, por la que se modifica la Directiva 2001/18 (CE) en lo que respecta a la posibilidad de que los Estados miembros restrinjan o prohíban el cultivo de organismos modificados genéticamente en su territorio.

4.2. Contaminantes

Este producto cumple con el Reglamento (CE) nº 1881/2006 relativo a la fijación del contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y el Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a la fijación de límites máximos para los residuos de plaguicidas en los productos alimenticios y en su superficie, así como en los productos alimenticios para animales de origen vegetal y animal.

4.3. Ionización

Este producto no se trata con radiación ionizante (Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE) y no se produce utilizando materias primas ionizadas.

4.4. Acrilamidas

Cumplimos con los requisitos del Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para la reducción de la presencia de acrilamida en los productos alimenticios.

4.5. Acreditaciones

Norma Internacional para la Seguridad Alimentaria (UE)	Estándar Global para la Seguridad Alimentaria (UK)	Cumple con los requisitos de la comunidad musulmana	Sistema de autocontrol - Certificado de Higiene, Trazabilidad y Seguridad Alimentaria (HACCP) (BE)	Certificado de seguridad alimentaria en la utilización de subproductos en la alimentación animal

Mydibel se reserva el derecho de modificar esta ficha técnica en cualquier momento. Fotografía no contractual..

5. INFORMACION NUTRICIONAL

5.1. Valores nutricionales

	Por 100g	Tolerancias[4]	Por porción de 85g	RI [5] (%) por una porción de 85g
Energía (kJ)	560	±25%	476	6%
Energía (kcal)	133	±25%	113	6%
Grasa (g)	4,2	±1,5g	3,6	5%
de las cuales saturadas (g)	2,3	±0.8g	2	10%
Carbohidratos (g)	20	±20%	17	7%
de los cuales azúcares (g)	<0,5	±2g	<0,5	<1%
Fibra (g)	3,2	±2g	2,7	/
Proteína (g)	2,3	±2g	2	4%
Sal (g)	0,04	±0.375g	0,03	<1%
Sodio (mg)	16		12	

Valores obtenidos a partir de los promedios de los resultados de las pruebas realizadas por un laboratorio acreditado.

6. PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

6.1. Características físicas

	Objetivo	Tolerancia
Piezas quemadas (por peso)	Ausente	Max 0,5%
Cuerpos extraños	Ausente	/
Color (después de la cocción según el método de preparación)	0-2 USDA 50-70 AGTRON	/

6.2. Características químicas

	Objetivo
Materia seca	Min 28 %

6.3. Características del corte

	Corte	Ojetivo
		8-10mm
Longitud (% por peso) Tolerancia : 5%	>50mm	70%
	De los calues >75mm	15%
	< 25mm	Max 5%
Defectos visuales	Crítico (>10mm)	2/Kg
	Mayor (6-10mm)	6/Kg
	Menor (3-6mm)	20/Kg
Rodajas	Unidad muy delgada	20/Kg

[4] De acuerdo con la Guía de la Comisión Europea - Diciembre 2012
[5] RI = Ingesta diaria de referencia para un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Mydibel se reserva el derecho de modificar esta ficha técnica en cualquier momento. Fotografía no contractual..

7. PROPIEDADES SENSORIALES [6]

Tras la cocción según el método de preparación, el producto deberá presentar las siguientes características:

Color	Amarillo dorado
Textura	Una textura crujiente externa y una interna uniforme en las patatas al horno.
Sabor	Agradable, típico de las patatas al horno

8. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

	Normas	Tolerancias	análisis interno / externo	Método
Flora total aeróbica mesofílica 30°C	≤ 100.000/g	≤ 500.000/g	Internal	Enumeración de la población microbiana por incubación en medio de cultivo selectivo Prueba 3M Petrifilm
Escherichia coli	≤ 100/g	≤ 1.000/g		
Estafilococo áureo	≤ 100/g	≤ 1.000/g	External	AFNOR 3M-01/9-04/03 B
Bacilo de Cereus	≤ 100/g	≤ 1.000/g	External	NF EN ISO 7932 B
Listeria monocytogenes	Ausente /25g	≤ 100/g	External	AFNOR BRD 07/4-09/98 B
Salmonella	Ausente /25g	Ausente /25g	External	AFNOR BRD 07/11-12/05 B

9. MÉTODO DE PREPARACIÓN

Horno	Coloque las papas fritas en una sola capa en una bandeja para hornear. Hornee durante 10-15 minutos en un horno precalentado a 210 ° C. Gire a mitad de la cocción.
Freidora	Sumerja las papas fritas en pequeñas cantidades en aceite a 175 ° C durante 3 a 4 minutos. Escurrir bien antes de servir. Siempre cocine hasta que estén doradas.

Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente dependiendo del tipo de equipo y de las porciones.

10. VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

10.1. Condiciones en el lugar de producción

	Temperatura de almacenamiento	Vida útil (2 posibilidades)	
Después de la fabricación	-18°C	18 meses	24 meses

10.2. Condiciones en el consumidor

Refrigerador 0-4°C : 2 – 3 días
congelador mantenido a* –6°C : 1 semana, ** –12°C : 1 mes, *** – 18°C : hasta la fecha de caducidad.
No volver a congelar después de descongelar.

[6] Las características sensoriales pueden variar según las variaciones naturales de nuestras materias primas.

Mydibel se reserva el derecho de modificar esta ficha técnica en cualquier momento. Fotografía no contractual..

11. LOGÍSTICA

11.1. Trazabilidad del producto

Escrito en el reverso de la bolsa con fecha de caducidad.
Explicación del código de lote: " 18001 5W 10:20 "
18 : año / 001 : día del año / 5 : línea de producción / W : línea de embalaje / 10:20 : hora de embalaje

11.2. Peso del producto

Peso neto (g)	presencia de metrología « e »*
1000	Sí
2500	Sí

** De conformidad con el decreto de 28 de diciembre de 1979*

11.3. Características del embalaje.

Cantidad	Embalaje	Tipo	Detalle	Dimensiones (mm)	Espesura	Peso vacío (g)	Detalles de reciclaje
1 Kg	Primario	Bolsa	Polietileno de baja densidad	260 x 365 mm	50 µm	10 g	Símbolo de reciclaje de plástico LDPE en el paquete
	Secundario	Cartón	Certificado FSC	380 x 245 x 230 mm	6 mm	330 g	100% Reciclable
2,5 Kg	Primario	Bolsa	Polietileno de baja densidad	320 x 455 mm	50 µm	16 g	Símbolo de reciclaje de plástico LDPE en el paquete
	Secundario	Cartón	Certificado FSC	380 x 245 x 220 mm	6 mm	320 g	100% Reciclable
	Tercero	EURO Paleta		1200 x 800 mm	150 mm	25 kg	100% Reciclable
		INDUS Paleta		1200 x 1000 mm			

11.4. Visuales de embalajes de 1 Kg y 2,5 Kg y visuales de cartón:

Mydibel se reserva el derecho de modificar esta ficha técnica en cualquier momento. Fotografía no contractual..

11.5. Características de paletización

		1 Kg	2,5 Kg
	código EAN en el paquete	5413081100081	5413081250021
	código EAN en el cartón	15413081100088	15413081250028
	UVC/cartón	10	4
EURO Paleta	Cartones/capa	9	9
	Cartones/palet	72	72
	Altura del palet	1m99	1m91
	Peso (Kg)	720	720
BLOCK Paleta	Cartones/capa	12	12
	Cartones/palet	96 – 108	96 – 108
	Altura del palet	1m99 – 2m22	1m91 – 2m13
	Peso (Kg)	960 - 1080	960 – 1080

Un contenedor puede contener 21 palés BLOCK / Un camión puede contener 33 palés EURO

11.6. Cláusula de transporte

El producto debe transportarse de conformidad con el artículo 5 del Real Decreto de 5 de diciembre de 1990 relativo a la manipulación de productos ultracongelados, de modo que se mantengan en todo momento la temperatura y la integridad del producto.

Mydibel se reserva el derecho de modificar esta ficha técnica en cualquier momento. Fotografía no contractual..