

	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
	Producto	Classics - Patatas fritas fino 7x7mm 307158
	Fecha	11/03/2022

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PATATAS FRITAS CORTE RECTO 7 X 7 MM, PREFRITAS, CONGELADAS



Producto congelado



Producto horneado

Ingredientes

Patatas, aceite de girasol, dextrosa.

Instrucciones de preparación

Freidora:

Temperatura de preparación 175 °C

Tiempo de preparación 2,5 min

Precaliente el aceite y llene la cesta hasta la marca de la mitad. Fríalo durante el tiempo necesario hasta que el producto tenga un amarillo dorado. No lo cocine demasiado. Si prepara cantidades pequeñas, hace falta menos tiempo. Escorra bien antes de servir.

No ingiera este producto crudo y compruebe que esté bien caliente antes de servir. Obtenga más información en www.goodfries.eu

Producto	Classics - Patatas fritas fino 7x7mm	307158
Fecha	11/03/2022	

Información nutricional (por 100g)

Tal como se vende

Valor energético (kJ)	519
Energía (kcal)	123
Grasa (g)	3,2
de las cuales saturadas (g)	0,5
Carbohidratos (g)	20
de los cuales azúcares (g)	0
Fibras (g)	2,7
Proteínas (g)	2,3
Sal (g)	0,06



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO*

**Las características fisicoquímicas pueden cambiar dependiendo de las variaciones estacionales en el cultivo de patatas.*

Calidad física

Longitud (mm)

> 75 mm (% de la cantidad)	15
> 50 mm (% de la cantidad)	65
> 25 mm (% de la cantidad)	2

Defectos

Enormes >10 mm Ø (/1000g)	Máx. 1
Grandes 6-10 mm Ø (/1000g)	Máx. 4
Pequeños 3-6 mm Ø (/1000g)	Máx. 25
Tajadas: conteo /1000g	Máx. 12
Bultos: conteo /1000g	Máx. 3
Color congelado (USDA)	Máx. 1
Color frito (USDA)	1 - 2

Calidad química

Materia seca	Mín. 31 %
FFA	Máx. 1,5 %

	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
	Producto	Classics - Patatas fritas fino 7x7mm 307158
	Fecha	11/03/2022

Calidad organoléptica

Visual	Amarillo a dorado
Sabor	Patata
Aroma	Patata
Textura	Piel crujiente, interior de patata blanda

Calidad microbiológica (UFC/g)

MICROORGANISMO	META	MÁXIMO
Conteo aeróbico total	<100000	1000000
<i>Enterobacterias</i>	<100	1000
<i>E. coli</i>	<10	100
<i>Salmonela</i>	Ausente/25 g	Ausente/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10	100
<i>Estafilococo áureo</i>	<100	500
<i>Bacillus cereus</i>	<100	1000
Levaduras	<200	3000
Moho	<200	3000

	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO		
	Producto	Classics - Patatas fritas fino 7x7mm	307158
	Fecha	11/03/2022	

Presencia de alérgenos según la Normativa de la UE 1169/2011 y sus modificaciones

	¿Presentes en el producto?	¿Elaborados en la misma línea de producción?	¿Presentes en la fábrica?	¿Riesgo de contaminación cruzada?
Cereales que contienen gluten y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Crustáceos y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Huevos y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Cacahuete y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Soja y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Leche y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Frutos de cáscara (Almendra, Avellana, Nuez, Anacardo, Pécan, Nueces de Brasil, Pistacho, Macadamia y nueces de Queensland) y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Semillas de sésamo y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂)	NO	NO	Sí*	NO
Lupino y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Moluscos y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO	NO	NO

**Solo se aplica a Tilburgo*

	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
	Producto	Classics - Patatas fritas fino 7x7mm 307158
	Fecha	11/03/2022

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Tras un control de calidad riguroso cuando llegan y con las instalaciones para almacenarlas en condiciones controladas, las patatas se seleccionan, lavan, pelan y cortan en trozos de tamaños predefinidos. Los trozos resultantes se blanquean, secan, prefrien, ultracongelan y empaquetan.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

Congelador de alimentos ****	Consumir preferentemente antes de (a -18 °C)
Compartimento para alimentos congelados marcados con estrellas	
***	Consumir preferentemente antes de (a -18 °C)
**	1 mes (a -12 °C)
*	1 semana (a -6 °C)
Compartimento para hacer hielo	3 días (a -6 °C)
Nevera	24 horas (a 4 °C)
«UNA VEZ DESCONGELADO, NO LO VUELVA A CONGELAR».	

CODIFICACIÓN - FECHA DE CADUCIDAD

Lote n.º: XXX YY DDD HH :HH

XXX : línea de envasado

AA : los dos últimos dígitos del año de elaboración (2021 = 21)

DDD : fecha de elaboración (código de fecha juliana)

HH:HH : hora de envasado

Fecha de caducidad

Un máximo de 24 meses desde la fecha de elaboración.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los productos no se han modificado genéticamente ni contienen materias primas modificadas genéticamente (de conformidad con la normativa (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003 y sus modificaciones). El contenido de metales pesados y pesticidas se ajusta a lo que estipula la legislación europea.

Los cambios no se comunican de forma sistemática.

AGRISTO NV
Ridder de Ghellinckstraat 9
B-8710 Wielsbeke
Bélgica

www.goodfries.eu



www.agristo.com
Contacto: info@agristo.com

