

PATATAS FRITAS SAN NICASIO, S.L. Avda. de Granada, 8 14800 – PRIEGO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)	FICHA TÉCNICA	Edición:3 Fecha Rev.: Octubre 2019
------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	---------------------------------------

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO
Patatas fritas
CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE
Patatas fritas (REAL DECRETO 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo)
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA INDUSTRIA
Patatas fritas
MARCA COMERCIAL
SAN NICASIO
COMPOSICIÓN CUALITATIVA
Patatas seleccionadas, aceite de oliva virgen extra y sal rosa del Himalaya
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO
<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de patatas y resto de ingredientes. - Prelavado, pelado en peladora automática, lavado de patata pelada, repaso manual del pelado y lavado final. - Cortado de las patatas en cortadora automática. - Fritura en freidora industrial. - Salado. - Selección y rechazo manual de defectos. - Embolsado / encajado provisional. - Enfriamiento. - Envasado automático en bolsas.
PRESENTACIÓN
Envases de 190, 150 g y 40 g
ENVASADO
Bolsa de film de aluminio. Envasado en atmósfera protectora.
INFORMACIÓN ETIQUETADO
<ul style="list-style-type: none"> - DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Patatas fritas - PESO NETO: 40 g, 150 g, 190 g. - RAZÓN SOCIAL: Patatas Fritas San Nicasio, S.L. - INGREDIENTES: Patatas seleccionadas, aceite de oliva virgen extra y sal rosa del Himalaya. - CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en lugar fresco y seco. - LOTE: Dos dígitos que coinciden con la semana de elaboración del año. - CONSUMO PREFERENTE: 10 meses, expresada mediante día/mes/año.
CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Conservar en lugar fresco y seco.
CONDICIONES DE TRANSPORTE
No requiere condiciones de transporte especiales.
DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO
Población en general.

PATATAS FRITAS SAN NICASIO, S.L. Avda. de Granada, 8 14800 – PRIEGO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)	FICHA TÉCNICA	Edición:3 Fecha Rev.: Octubre 2019
------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	---------------------------------------

CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Dos dígitos que coinciden con la semana de elaboración del año.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

10 meses, expresada mediante día/mes/año

MODO DE EMPLEO

No requiere preparación previa antes de su consumo. Consumo directo.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes n=5; c=0; M=100 ufc/g
Reglamento 2073/2005 y Reglamento 1441/2007. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

LÍMITES FÍSICO-QUÍMICOS MÁXIMOS

- Humedad	3 g / 100 g
- Cloruro sódico	5 g / 100 g s.m.s.
- Plomo	0,1 mg / kg
- Cadmio	0,1 mg / kg
- Acrilamida	750 µg / kg
- Melamina	2,5 mg / kg

(REAL DECRETO 126/1989)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100 g de producto)

Valor energético	571	Kcal
	2377	kJ
Grasas	40	g
de las cuales		
- saturadas	6,1	g
- monoinsaturadas	31	g
- poliinsaturadas	3,4	g
Hidratos de Carbono	44	g
de los cuales		
- azúcares	0	g
Fibra alimentaria	2,0	g
Proteínas	7,8	g
Sal	0,75	g
Vitamina E	3,6	mg
Hierro	2,6	mg
Fósforo	155	mg

DECLARACIONES ADICIONALES

- No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamento (CE) 852/2004).
- Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG).
- Libre de alérgenos: anexo V del R.D. 1334/99.

Notas:

1. Esta ficha técnica no se debe interpretar como especificaciones de compra, salvo indicación expresa.
2. Está expuesta a modificaciones impuestas por las posibles variaciones de: las características de las materias primas, formulación, reglamentaciones, etc.