	FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO	EP/CA.158 Rev. 4
	FONDO DE PATATA SIN CEBOLLA	Fecha: 08/01/2022
		Página 1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Patata prefrita en aceite de girasol y posteriormente congelada.

INGREDIENTES

Patata frita 100% (patata y aceite de girasol).

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

El producto se presentará íntegro, sin roturas y sin hielo en cantidad apreciable.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios totales (30°C)	< 10 ⁵ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
Coliformes totales	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 ² ufc/g
Mohos y levaduras	< 10 ³ ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios en 100g)

Valor energético	136 kcal / 569 kJ
Grasas	6,3 g
de las cuales saturadas	0,8 g
Hidratos de carbono	18,2 g
de los cuales azúcares	1,9 g
Proteínas	2,6 g
Sal	0,05 g

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS (Reglamento 1169/2011 y modificaciones sucesivas)

Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

- Gluten: NO
- Frutos de cáscara: NO
- Cacahuete: NO
- Crustáceos y derivados: NO
- Leche y derivados: NO
- Altramuces: NO
- Huevos y derivados: **SI**
- Dióxido de azufre y sulfitos: NO
- Apio: NO
- Pescado y derivados: NO
- (SO₂ total >10ppm)
- Mostaza: NO
- Soja y derivados: NO
- Moluscos y derivados: NO
- Sésamo: NO

INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE


Temperatura ≤ -18º C.
Una vez descongelado no volver a congelar.

CONSERVACIÓN

Frigorífico: 72 horas
Congelador *: 1 semana
Congelador **: 1 mes
Congelador ***: 3 meses
Congelador ****: Fecha de consumo preferente

PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

24 meses desde su fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO CONGELADO	EP/CA.158 Rev. 4
	FONDO DE PATATA SIN CEBOLLA	Fecha: 08/01/2022
		Página 2 de 2

LOTES DEL PRODUCTO

JJJAA

Ej.: 01-02-2020 → 03220 → 032: día natural del año 20: dos últimas cifras del año

El lote hace referencia al día de envasado y el código de trazabilidad (CT), al día de fabricación.

MODO DE EMPLEO

Para tortilla de patata

1. Verter en un bol y calentar en microondas a 800 W.
2. Mezclar con la cantidad necesaria de huevo batido.
3. Añadir sal al gusto.
4. Poner en una sartén dos cucharadas de aceite de oliva y calentar a fuego medio.
5. Verter la mezcla y dejar cuajar a fuego medio.
6. Dar la vuelta para cuajar por el otro lado y servir.

g	minutos
700	2-3
1000	3-4

Freidora: Precalentar el aceite de oliva a 175 °C y freír 3 min.

Sartén: Cocinar a fuego medio 5 min. con abundante aceite de oliva.

ENVASADO Y PALETIZADO

Peso neto	Envasado	Caja	Uds/caja	Caja/Europalet	Uds/Europalet
1000 g	Plástico Flow-pack	Cartón	8	72 (9 x 8)	576
10 Kg	Granel en bolsa de plástico	Cartón	-	72 (9 x 8)	-