



FICHA TÉCNICA

(Eurofrits Patata Corte Casero)



DENOMINACIÓN COMERCIAL:

PATATA CORTE CASERO



DENOMINACIÓN LEGAL

PATATA PREFRITA CORTE CASERO

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Patata prefrita, corte 11 x 11 mm, congelada.
Producto fabricado con patatas que han sido lavadas, seleccionadas, peladas, cortadas, blanqueadas, secadas, prefritas en aceite vegetal, ultracongeladas y envasadas siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

PRESENTACIÓN

FORMATO

Presentación / Formato:	Peso Neto	Peso Neto Caja
Código producto: 100002	2.500 g. / bolsa	10 Kg. (4 bolsas x 2.500 g.)
Código producto: 120001	1000 g. / bolsa	10 Kg. (10 bolsas x 1.000 g.)

PALETIZACIÓN: 80/120

Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
9	8	72	720 kg	2,05 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

AVIKO B.V.
Burg. Smitstraat 2
7221 Bj Steenderen- Holanda

FT-PT-1 (Aviko)	Rev.1: 27/06/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 1 / 5
-----------------	-----------------	----------------------	--------------

EUROFRITS S.A.- - <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: :947-298413 - FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Corte Casero)



LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Patatas 95% y grasa de palma

OMG

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con los reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003.

ALÉRGENOS

Este producto contiene los siguientes ingredientes alérgenos de acuerdo con el R.D. 2220/2004 y Directiva 2006/142/CE:

Alérgenos	Presente	Trazas
Cereales que contengan gluten	--	--
Crustáceos y productos a base de crustáceos	--	--
Huevos y productos a base de huevo	--	--
Pescado y productos a base de pescado	--	--
Cacahuets y productos de cacahuets	--	--
Soja y productos a base de soja	--	--
Leche y sus derivados	--	--
Frutos de cáscara y productos derivados	--	--
Apio y productos derivados	--	--
Mostaza y productos derivados	--	--
Granos de sésamo y productos a base granos de sésamo	--	--
Dióxido de azufre y sulfitos >100 ppm	--	--
Altramuces y productos a base de altramuces	--	--
Moluscos y productos a base de moluscos	--	--
Otros alérgenos	--	--

GRUPO CONSUMIDOR DESTINATARIO

Toda la población en general, incluidos niños y ancianos.

Población de riesgo: Aquella que presente alergias alimenticias a algunos ingredientes, independientemente de la edad del consumidor, y que se declaran como alergénicas en la lista de ingredientes detallada en el etiquetado y ficha técnica.

FT-PT-1 (Aviko)

Rev.1: 27/06/16

Apdo.: C. de Calidad

Página 2 / 5

EUROFRITS S.A.- <http://www.eurofrits.com>

FÁBRICA: C/ López Bravo 45- 09001 BURGOS (SPAIN) - TEL.: 947-298413 - FAX:298152 e-mail: eurofrits@eurofrits.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: Enrique Granados 6-Edif.B- 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)- Tel.: 91.799.0850- Fax: 91.715.4294



FICHA TÉCNICA
(Eurofrits Patata Corte Casero)



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

Características Físico-Químicas: Valor nutritivo (por 100 g.)

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Grasa Monoinsaturada	Grasa Poliinsaturada	Trans
540 kJ - 130 kcal	3,5 g	1,8 g	1,3 g	0,4 g	0,1 g
Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra alimentaria	Proteínas	Sal
0 mg	20,5 g	0,4 g	2,5 g	2,5 g	0,1 g

Características Organolépticas

Color:	Dorado
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Textura:	Exterior ligeramente crujiente, interior suave de patatas cocinadas.

Características Microbiológicas

(Legislación aplicada: Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

Salmonella spp	n=5	c=0	Ausencia/10 g	---
----------------	-----	-----	---------------	-----

Modo de Empleo

CATERING	RETAIL
<ul style="list-style-type: none"> . No descongelar el producto. . Precalentar el aceite a 175°C. . Freír cantidades pequeñas (± 500 g) de producto durante 3 -3 ½ minutos hasta que esté dorado y crujiente. 	<ul style="list-style-type: none"> . No descongelar el producto. . Precalentar el aceite a 175°C. . Freír cantidades (max. 500 g) durante 3-5 minutos hasta que estén doradas y crujientes. . Añadir sal y especias al gusto. . Freír cantidades más pequeñas durante un periodo menor de tiempo.

Condiciones de Conservación:

Congelador			Congelador de Frigorífico	Frigorífico
*** (-18°C)	** (-12°C)	* (-6º)		
Varios Meses	1 Mes	1 Semana	3 Días	1 Día

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-1 (Aviko)	Rev.1: 27/06/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA
(Eurofrits Patata Corte Casero)



CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código producto: 100002 Código producto: 120001	Envase primario	Envase secundario
	Bolsa 2,5 Kg: 8427318001000 Bolsa 1 Kg: 8427318105005	Caja 10 Kg: 18427318000024 Caja 10 Kg: 18427318200011
Identificación del Lote o fecha de fabricación		
<ul style="list-style-type: none">• Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH)• Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)		
Fecha consumo preferente		
Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none">• Caja : Mes-Año (MM AAAA)• Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)		
Vida útil		
La vida útil del producto es de 24 meses a –18 °C.		
DESCRIPCIÓN ETAPAS DEL PROCESO		
Enumeración de las etapas		
<ul style="list-style-type: none">- Recepción de materia prima, control del producto recibido.- Almacenamiento a temperatura ambiente.- Introducción en línea de proceso: cribado, despedrado, lavado, pelado, corte en tiras.- Blanqueo, secado, prefritura, congelación.- Envasado. Codificación. Detector de metales.- Paletizado y retractilado.- Almacenamiento en congelación.- Expedición. Transporte y entrega.		

FT-PT-1 (Aviko)	Rev.1: 27/06/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
-----------------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Corte Casero)



DESCRIPCIÓN ENVASADO

ENVASE (bolsa)

2.500 g.		1000 g.
Material:	Polietileno transparente de baja densidad	Polietileno blanco
Peso (vacío):	9,1 g.	8,6 g.
Características físicas:	Longitud 480 x Ancho 300 x Altura 45 mm	Longitud 360 x Ancho 250 x Altura 30 mm

EMBALAJE (Caja)

2.500 g.		10 Kg (10x1000 g)
Material:	Cartón	
Peso (vacío):	308 g	
Características físicas:	Medidas interiores: 388 x 253 x 220 mm Medidas exteriores: 393 x 261 x 230 mm	

SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:	BRC, IFS (Fábrica productora externa)
Trazabilidad:	Sí
Análisis:	Físico-químicos – Sensoriales - Microbiológicos

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) nº 2073/2005	De la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 1801/2008	De 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Reglamento (CE) nº: 852/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 853/2004	Del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Real Decreto 640/2006	De 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 3484/2000	De 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (excepto anexo).
Reglamento CE nº 1881/2006	De 19 diciembre 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011	De 25 octubre 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 1129/2011	De 11 noviembre 2011 sobre la lista positiva de aditivos alimentarios.

FT-PT-1 (Aviko)	Rev.1: 27/06/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------------	-----------------	----------------------	--------------