



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Brava)



DENOMINACIÓN COMERCIAL:

PATATA BRAVA



DENOMINACIÓN LEGAL

PATATA PREFRITA BRAVA

CATEGORÍA COMERCIAL

PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dados de patata, 25 x 25 x 25 mm, ultracongelada.

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: 150016	2.500 g. / bolsa	10 kg. (4 bolsas x 2.500 g.)

PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
Código producto: 150016	9	8	72	720 kg	1,89 m

MARCA COMERCIAL

EUROFRITS

CENTRO DE FABRICACIÓN Y ENVASADO

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

LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)

Patatas 95% y aceite de girasol

FT-PT-11 (Aviko)

Rev.0: 03/02/16

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 Brava)



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.



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Brava)



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Hidratos Carbono	Azúcares
540 kJ - 130 kcal	3 g	0,4 g	22 g	0,4 g
Fibra alimentaria	Proteínas	Sal		
2,5 g	2 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	SARTÉN	HORNO
<ul style="list-style-type: none"> . No descongelar el producto. . Precalentar el aceite a 175°C. . Freír cantidades pequeñas (\pm 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 el producto hasta que esté dorado y crujiente. . Añadir sal y especias al gusto. 	<ul style="list-style-type: none"> . No descongelar el producto. . Precalentar el horno. . Colocar el producto en una bandeja y hornear por ambos lados a una temperatura media durante 10-15 minutos hasta que esté dorado y crujiente.

Condiciones de Conservación:

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

No volver a congelar el producto una vez haya sido descongelado

FT-PT-11 (Aviko)	Rev.0: 03/02/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
------------------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Brava)



CODIFICACIÓN	
Códigos EAN	
<ul style="list-style-type: none">Bolsa 1 Kg: 8427318150166Caja 10 kg: 18427318500166	
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.	
DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE	
ENVASE (bolsa)	
Material:	PE
Peso (vacío):	14 g.
Características físicas:	Longitud 480 x Ancho 300 x Altura 30 mm
EMBALAJE (Caja)	
Material:	Cartón
Peso (vacío)	300 g. ± 4%
Características físicas:	Medidas exteriores : 393 x 261 x 210 mm

FT-PT-11 (Aviko)	Rev.0: 03/02/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
------------------	-----------------	----------------------	--------------



FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Brava)



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-11 (Aviko)	Rev.0: 03/02/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
------------------	-----------------	----------------------	--------------