



Patata Parisina - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0004

GTIN	Código Corto JDE	Código Receta	Denominación Legal
03083680009058	13070	SFS1_DTG101	Patatas Parisinas prefritas congeladas
Condiciones sobre atmósfera protegida	No		
Origen de Transformación	Francia	Registro Sanitario	-
Definición de Producto	Las patatas parisinas congeladas se preparan a partir de tubérculos de patata conformes a las características de las variedades que provienen de la especie <i>Solanum tuberosum</i> L.		
Lista de Ingredientes	Patatas (97%), aceite de girasol. Puede contener : <i>alpo</i> .		
Fecha de consumo preferente	24 meses		
Formato		Peso neto total (g)	
2500G FILM POLYETHY IMPR		2500	
Informaciones del embalaje		Material de embalaje: Polietileno.	
Condiciones de utilización y de mantenimiento		Manipular con precaución	

Alérgenos más importantes ( Según el reglamento europeo 1169/2011/CE )		Composición Nutricional		
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
Cereales que contienen gluten y productos a base de cereales que contienen gluten.	A	Energía en kJ	448	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Energía (kcal)	107	
Huevos y productos a base de huevos	A	Grasas (g)	2,5	
Pescados y productos a base de pescados	A	De las cuales saturadas (g)	0,2	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	A	Hidratos de carbono (g)	17,5	
Soja y productos a base de soja	A	de los cuales azúcares (g)	0,5	
Leche, productos lácteos y productos a base de leche	A	Fibra alimentaria (g)	3,2	
Frutos con cáscara y productos a base de estas frutas	A	Proteínas (g)	1,9	
Apio y productos a base de apio	T	Sal (g)	0,0	
Mostaza y productos a base de mostaza	A			
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	A			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de más de 10mg/kg en término de SO2	A			
Altramuces y productos a base de altramuces	A			
Moluscos y productos a base de moluscos	A			

(1) Ingesta Diaria Recomendada  
(2) Según el Reglamento Europeo 1924/2006/CE

Dietas alimentarias	Si	No
Este producto es apto para Ovolutovegetariano	X	
Este producto es apto para Vegetarianos	X	
Este producto es apto para Veganos	X	

Sin OGM (Según Reglamento europeo 1829/2003/CE y 1830/2003/CE)	Si
Garantía de no ionización (Según Directiva Europea 1999/2/CE)	Si

Datos de Fabricación	
Cosecha, recepción/aceptación, lavado del producto y preparación, corte/calibrado, prefrito, congelación, almacenamiento vrac, envasado en bolsa/peso de la bolsa, envasado/marcado del lote, almacenamiento y expedición.	
Conservación antes de la apertura	En cámara congeladora o congelador (-18°C): varios meses respetando la FLUO que figura en el envase.
Conservación después de la apertura	En cámara refrigerada o refrigerador (0 a +3°C): 24 horas.

Características Organolépticas		
Modo de preparación	Horno de convección : 12 minutos a 180°C para 2,5kg de producto congelado Freidora : 6 minutos a 180°C para 500g de producto congelado Es responsabilidad de cada utilizador calentar el producto respetando escrupulosamente estos protocolos para garantizar la calidad del mismo.	
Aspecto	Textura	Sabor / Olor
Calibre homogéneo, color uniforme, ligeramente dorado.	Característico, no azucarado.	Cocidas en su punto, crujientes.

Características Microbiológicas
---------------------------------

Referencia Reglamentaria:



Patata Parisina - BONDUELLE FOOD SERVICE

Versión

Editada el : 31/05/2022

V0004

-&gt; Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto		Documento de Referencia
Línea directriz	G.A.M	m	M	
	E. COLI	'<= 5.10^5 '<= 10	'<= 5.10^6 '<= 100	ISO 4833-2003 ISO 16649.2

G.A.M.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

\*.m = El criterio microbiológico que da el valor está precisado por un microorganismo dado.

M = El umbral de aceptación a partir del cual el lote no es satisfactorio.

E. Coli\*: Escherichia coli

-&gt; Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto	Documento de Referencia
Especificación Imperativa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999 ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Présence ≤ 10/g	ISO 11290.1 ISO 11290.2

## Composición / Corte / Calibre

Verduras	Corte / Calibre	% Medio a emplear sobre 10 envases	Origen de los componentes según nuestros proveedores
Patatas	Medida con un calibre sobre una muestra de 1kg de producto congelado. Tubérculo entero de calibre inferior a 35 mm.	100	Bélgica-Francia-Alemania-Paises Bajos

## Características físico-químicas

Defecto	Objetivo
Tasa mínima de materia seca.	>=24%min materia seca
Tasa máxima de materia grasa.	5% máximo materia grasa
Se considera como manchada o decolorada toda unidad:- Manchada o decolorada por el efecto de factores mecánicos o patológicos, o de parásitos.- Que presente partes verdes por la exposición de los tubérculos a la luz.- Que presente germinaciones o fragmentos de germinaciones visibles (yemas).	
a) Defecto mayor.	<=8% en número
Que presente: Mancha muy oscura o decoloración muy marcada de dimensión igual o superior a la superficie de un círculo de 5 mm de diámetro como mínimo, o el volumen de una esfera del mismo diámetro.	
Que presente: Mancha o decoloración ligera de dimensión igual o superior a la de un círculo de 10 mm de diámetro, o al volumen de una esfera del mismo diámetro.	
b) Defecto menor.	<=20% en número
Que presente: Mancha muy oscura o decoloración muy marcada de dimensión igual o superior a la superficie de un círculo de 5 mm como mínimo y de 5 mm como máximo de diámetro, o el volumen de una esfera del mismo diámetro.	
Que presente: Mancha o decoloración ligera de dimensión igual a la superficie de un círculo de 5 mm como mínimo y de 10 mm como máximo de diámetro, o al volumen de una esfera del mismo tamaño.	
(Las manchas o decoloraciones inferiores en dimensión y en intensidad a las especificaciones sobre la rúbrica	
c) Pequeñas yemas o falsos cortes: Trozos inferiores a 30mm de largo.	<=Ausencia en masa
e) Defectos de fritura: Fragmentos carbonizados, toda unidad endurecida o quemada debido a un exceso de cocción.	<=0,5% en masa
f) Materias vegetales extrañas (MVE).	Ausencia en número
g) Materia mineral.	Ausencia en nº
d) Unidades rotas: Fragmentos de forma irregular que no corresponden a la conformidad prevista.	<=1% en masa
La muestra se considera defectuosa si: - La suma de manchas mayores y menores es superior al 23% en número. - Uno cualquiera de los defectos aquí indicados supera en una vez y media la tolerancia.	

## Razón social del Vendedor

Bonduelle Ibérica S.A.U. C/ ISLA GRACIOSA 1 2 ª planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España