



	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
<b>Condiciones sobre atmósfera protegida</b>	No		
<b>Origen de Transformación</b>	Francia	<b>Registro Sanitario</b>	-
<b>Definición de Producto</b>	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 L.</i>		
<b>Lista de Ingredientes</b>	Patatas (97%), aceite de girasol. Puede contener : <b>apio</b> .		
<b>Fecha de consumo preferente</b>	24 meses		
<b>Formato</b>	<b>Peso neto total (g)</b>		
2500G FILM POLYETHY IMPR	2500		
<b>Informaciones del embalaje</b>	Material de embalaje: Polietileno.		
<b>Condiciones de utilización y de mantenimiento</b>	Manipular con precaución		

<b>Alérgenos más importantes ( Según el reglamento europeo 1169/2011/CE )</b>		<b>Composición Nutricional</b>	
		de media para 100 g de producto	Alegaciones Nutricionales Autorizadas (2)
	A : Ausencia P : Presencia T : Trazas		
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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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

<b>Dietas alimentarias</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>
Este producto es apto para Ovolactovegetariano	X	
Este producto es apto para Vegetarianos	X	
Este producto es apto para Veganos	X	

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

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

<b>Características Organolépticas</b>		
<b>Modo de preparación</b>	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.	
<b>Aspecto</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor / Olor</b>
Calibre homogéneo, color uniforme, ligeramente dorado.	Característico, no azucarado.	Cocidas en su punto, crujientes.

<b>Características Microbiológicas</b>		
--	--	--

#### Referencia Reglamentaria:



&gt; Criterios de Control

CRITERIOS		Contenido en microorganismos en número por gramo de producto		Documento de Referencia
		m	M	
Línea directriz	G.A.M	'<= 5.10 <sup>4</sup> 5	'<= 5.10 <sup>4</sup> 6	ISO 4833-2003
	E. COLI	'<= 10	'<= 100	ISO 16649.2

G.A.M.: Gérmenes de Bacterias Aerobias

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

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 68881.1-1999 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 3 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 <sup>a</sup> planta 28703 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid España	