

**DENOMINACIÓN COMERCIAL:**

**PATATA CORTE STEAK HOUSE**



**DENOMINACIÓN LEGAL**

*PATATA PREFRITA CORTE STEAK HOUSE*

**CATEGORÍA COMERCIAL**

**PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Patata prefrita, corte 10 x 20 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: 102002	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: 102002	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

**LISTA DE INGREDIENTES (en orden decreciente)**

Patatas 95% y grasa de palma

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



## FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Steak House )



### 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 Steak House)



**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO**

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

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Grasa monoinsaturada	Grasa Poliinsaturada	Trans
530 kJ - 125 kcal	3 g	1,5 g	1,2 g	0,3 g	0,1 g
Colesterol	Hidratos Carbono	Azúcares	Fibra alimentaria	Proteínas	Sal
0 mg	21 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"> <li>. No descongelar el producto.</li> <li>. Precalentar el aceite a 175°C.</li> <li>. Freír cantidades pequeñas (± 500 g) de producto durante 3 -3 ½ minutos hasta que esté dorado y crujiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. No descongelar el producto.</li> <li>. Precalentar el aceite a 175°C.</li> <li>. Freír cantidades (max. 500 g) durante 3-5 minutos hasta que estén doradas y crujientes.</li> <li>. Añadir sal y especias al gusto.</li> <li>. Freír cantidades más pequeñas durante un periodo menor de tiempo.</li> </ul>

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



**FICHA TÉCNICA**  
(Eurofrits Patata Steak House)



CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código producto: 102002	• Bolsa 2,5 kg: 8427318100253	• Caja 10 kg: 18427318020022
Identificación del Lote o fecha de fabricación		
• 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: • 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		
- 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)		
2.500 g.		
Material:	PE	
Peso (vacío):	9,1 g.	
Características físicas:	Longitud 480 x Ancho 300 x Altura 45 mm	
EMBALAJE (Caja)		
Material:	Cartón	
Peso (vacío)	308 g. ± 4%	

FT-PT-3 (Aviko)	Rev.1: 27/06/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 4 / 5
-----------------	-----------------	----------------------	--------------



## FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Steak House)



<b>Características físicas:</b>	Medidas interiores: 388 x 253 x 220 mm Medidas exteriores : 393 x 261 x 230 mm
---------------------------------	---

### SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD

<b>Sistemas de Seguridad Alimentaria Certificados:</b>	BRC, IFS (Fábrica productora externa)
<b>Trazabilidad:</b>	Sí
<b>Análisis:</b>	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-3 (Aviko)	Rev.1: 27/06/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 5 / 5
-----------------	-----------------	----------------------	--------------