



# FICHA TÉCNICA

(Eurofrits Patata Dollar)



## DENOMINACIÓN COMERCIAL:

**PATATA DOLLAR**



## DENOMINACIÓN LEGAL

*PATATA PREFRITA DOLLAR*

## CATEGORÍA COMERCIAL

**PRODUCTO PRECOCINADO ULTRACONGELADO**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Rodajas de patata ultracongeladas.

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:

Código producto: 150005  
Código producto: 170001

#### Peso Neto

2.500 g / bolsa  
1.000 g/ bolsa

#### Peso Neto Caja

10 kg. (4 bolsas x 2.500 g.)  
10 kg (10 bolsas x 1000 g)

### PALETIZACIÓN: 80/120

	Nº Cajas / Fila	Nº Filas / Palet	Nº Cajas / Palet	Peso Neto Palet	Altura Palet
	9	8	72	720 kg	2,01 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-4 (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](mailto: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 Dollar)



### 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 Dollar)



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

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

Valor Energético	Grasas	Grasa Saturada	Hidratos Carbono	Azúcares
570 kJ - 135 kcal	4 g	0,5 g	21 g	0,5 g
Fibra alimentaria	Proteínas	Sal		
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 (freidora)	SARTÉN	HORNO
<ul style="list-style-type: none"><li>No descongelar el producto.</li><li>Precalentar el aceite a 175°C.</li><li>Freír cantidades pequeñas (<math>\pm</math> 500 g) de producto durante 3 - 3 ½ minutos hasta que esté dorado y crujiente.</li></ul> <p><b>RETAIL (freidora)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>No descongelar el producto.</li><li>Precalentar el aceite a 175°C.</li><li>Freír cantidades (max. <math>\pm</math> 500 g) de producto durante 3 -5 minutos hasta que esté dorado y crujiente. Añadir sal y especias al gusto.</li><li>Freír cantidades más pequeñas durante un periodo de tiempo más corto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>No descongelar el producto.</li><li>Precalentar el aceite a 175°C.</li><li>Freír el producto hasta que esté dorado y crujiente.</li><li>Añadir sal y especias al gusto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>No descongelar el producto.</li><li>Precalentar el horno.</li><li>Colocar el producto en una bandeja y hornear por ambos lados a una temperatura media durante aprox. 7 minutos hasta que esté dorado y crujiente.</li></ul>

### 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-4 (Aviko)	Rev.0: 03/02/16	Apdo.: C. de Calidad	Página 3 / 5
-----------------	-----------------	----------------------	--------------



# FICHA TÉCNICA

(Eurofrits Patata Dollar)



CODIFICACIÓN		
Códigos EAN		
Código producto: 150005 Código producto: 170001	<ul style="list-style-type: none"><li>Bolsa 2,5 Kg: 8427318150050</li><li>Bolsa 1 Kg: 8427318355403</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Caja 10 Kg: 18427318500050</li><li>Caja 10 kg: 18427318700016</li></ul>
Identificación del Lote o fecha de fabricación		
<ul style="list-style-type: none"><li>Caja : Año – Día natural - Hora (AADDD HH:HH)</li><li>Bolsa: Año - Día natural – Hora (AADDD HH:HH)</li></ul>		
Fecha consumo preferente		
Consumir preferentemente antes del fin del: <ul style="list-style-type: none"><li>Caja : Mes-Año (MM AAAA)</li><li>Bolsa: Mes-Año (MM AAAA)</li></ul>		
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"><li>- Recepción de materia prima, control del producto recibido.</li><li>- Almacenamiento a temperatura ambiente.</li><li>- Introducción en línea de proceso: cribado, despedrado, lavado, pelado, corte en tiras.</li><li>- Blanqueo, secado, prefritura, congelación.</li><li>- Envasado. Codificación. Detector de metales.</li><li>- Paletizado y retractilado.</li><li>- Almacenamiento en congelación.</li><li>- Expedición. Transporte y entrega.</li></ul>		
DESCRIPCIÓN ENVASADO Y EMBALAJE		
ENVASE (bolsa)		
Material:	PE	PE
Peso (vacío):	14 g.	11,6 g.
Características físicas:	Longitud 480 x Ancho 300 x Altura 30 mm	Longitud 360 x Ancho 260 x Altura 30 mm
EMBALAJE (Caja)		
Material:	Cartón ondulado tipo B1	
Peso (vacío)	300 g. ± 4%	
Características físicas:	Medidas exteriores : 393 x 261 x 210 mm	

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



## FICHA TÉCNICA (Eurofrits Patata Dollar)



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