

	Patata pre-frita congelada Brava	Nº Revisión:3
		Fecha: 17/01/2024
		Validez: 3 años

1. Descripción del producto

Patatas pre-fritas congeladas Bravas.



Diagrama de flujo:

1. Lavado
2. Clasificación
3. Pelado
4. Corte
5. Escaldado
6. Secado
7. Pre frito
8. Congelación rápida -18°C
9. Envasado

2. Ingredientes y origen

Patatas (94,90%): Bélgica, Francia y Países Bajos

Aceite de girasol (5,00%): Bulgaria, Francia, Rumania y Ucrania.

Dextrosa (0,10%): Bulgaria, Alemania, Hungría, Italia, España y Tailandia.

3. Instrucciones de preparación

En la Freidora: Precalentar el aceite a 175°C y cocinar las patatas durante 3-4 minutos.

4. Vida útil

- *(-6°C): 1 semana
- **(-12°C): 1 mes
- ***(-18°C): 24 meses

	Patata pre-frita congelada Brava	Nº Revisión:3
		Fecha: 17/01/2024
		Validez: 3 años

5. Información Nutricional

	Por 100g	% IR por porción de 100g
Energía	694kj/142kcal	7,1%
Proteínas	3,00	6,0%
Carbohidratos	20,00	7,7%
De los cuales azúcares	0,30	0,3%
Grasa	5,00	7,1%
De las cuales saturadas	0,50	2,5%
Fibra	2,30	9,2%
Sal	0,03	0,5%

6. Características Organolépticas

Escala de color USDA	Congeladas: 0-1 Después de freír: 1-2
Olor	Sin ningún olor extraño
Aspecto	IQF dados de patatas
Sabor	Característico del producto

7. Características Físicas

Descripción	Medida	Valor
Materia seca	%	29±1
Longitud <10mm	%	≤12
Longitud >40mm	%	≤5
Puntos negros 2-6mm	Unidades/kg	≤44
Puntos negros 6-10mm	Unidades/kg	≤20
Puntos negros >10mm	Unidades/kg	≤1
Peso <2g	%	≤3
Uniformidad	%	50
Ancho	mm	25±0,5
Longitud	mm	33±0,5
Alto	mm	22±0,5

8. Características Químicas

- Plaguicidas: contenido de acuerdo a la legislación vigente
- Metales pesados: contenido de acuerdo a la legislación vigente
- Grasa: Máx. 5%

	Patata pre-frita congelada Brava	Nº Revisión:3
		Fecha: 17/01/2024
		Validez: 3 años

9. Características Microbiológicas

Parámetro	Objetivos: m	Tolerancia: M
Conteo aeróbico total	<10.000	<100.000
Enterobacteria	<10.000	<100.000
Coliformes	<1.000	<10.000
Escherichia coli	<100	<1.000
Staphylococci	<100	<1.000
Bacillus cereus	<100	<1.000
Clostridium perfringens	<100	<1.000
Sulfitos-reducción clostridia	<100	<1.000
Levadura	<1.000	<10.000
Moho	<1.000	<10.000
Listeria monocytogenes spp.	Ausente/25g	<100/g
Salmonella spp.	Ausente/25g	

10. Alérgenos

Presencia de alérgenos según la regulación EU 1169/2011 (+: presencia, -: ausencia):

	En producto	En fábrica
Cereales que contienen gluten	-	+
Crustáceos	-	-
Huevos	-	-
Pescado	-	-
Cacahuetes	-	-
Soja	-	-
Leche (incluida lactosa)	-	+
Frutos Secos	-	-
Apio	-	-
Mostaza	-	-
Sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l expresado como SO2	-	-
Altramuces	-	-
Moluscos	-	-

	Patata pre-frita congelada Brava	Nº Revisión:3
		Fecha: 17/01/2024
		Validez: 3 años

11. Detección de metales

Los productos envasados pasan por un detector de metales. El funcionamiento del detector se comprueba cada dos horas con 3,5mm de metales no ferrosos; 3,0mm de metales ferrosos y 3,5 mm de acero inoxidable.

12. Varios

- El producto y todas las materias primas utilizadas están libres de organismos genéticamente modificados (OGM).
- El producto y todas las materias primas utilizadas no están irradiados.
- La mercancía se transporta en vehículos refrigerados y limpios a una temperatura mínima de -18 °C.
- Almacenamiento: -18°C

Esta hoja da una indicación de las normas que aplicamos en la producción. La materia prima que utilizamos (patatas) es un producto de la naturaleza influenciado por las condiciones climáticas y estacionales y su tratamiento en la producción; Por lo tanto, la calidad puede variar ligeramente de las normas establecidas.

13. Legislación

- Reglamento (CE) 178/2002, requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) 852/2004, higiene de los productos alimenticios y posterior modificación.
- Real Decreto 1109/1991, alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- Reglamento (CE) 396/2005, límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 2073/2005 criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 37/2005 control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Reglamento (UE) 915/2023 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento (UE) 2020/749 de la comisión de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos
- Reglamento (UE) 10/2011 materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.
- Reglamento (CE) 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.