

# PATATAS GAJO (WEDGES)

## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

---



Descripción: Patata gajo (wedges)

Cantidad: 2500g

## INGREDIENTES

---

Patatas (86%), Cobertura (8%) [harina de **TRIGO**, Sal, Almidón de patata modificado, Almidón, Especies (Pimienta negra, Guindilla, Pimienta de cayena), Ajo en polvo, Cebolla en polvo, Gasificantes (E450, E500), Levadura Extracto, Extractos de Especies (Pimienta Negra), Dextrosa], Aceites vegetales (colza, girasol, en proporciones variables) (6%).

## ALÉRGENOS

---

Para los alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, consulte los ingredientes en **NEGRITA**.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	627 kJ / 150 Kcal
Grasas	6.1 g
de las cuales saturadas	0.58 g
Hidratos de carbono	20 g
de los cuales azúcares	1.0 g
Fibra	2.3 g
Proteínas	2.5 g
Sal	0.79 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

**Freidora:** Freir durante 3:15 min. a 175°C. Freir hasta que el producto esté crujiente.

**Horno:** Hornear durante 15 - 20 min. a 200°C. Voltar a mitad de cocción.

Congelar con el producto congelado.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

---

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Muestra
Recuento de colonias aeróbicas (cfu/g o ml)	Mensual	<10000	10000	2500g
Coliformes (cfu/g o ml)	Mensual	<100	100	2500g
E. Coli (cfu/g o ml)	Mensual	<10	10	2500g
Enterobacteriaceae (cfu/g or ml)	Mensual	<100	100	2500g
Listeria Monocytogenes	Mensual	<100	100	2500g
Moho (cfu/g or ml)	Mensual	<1000	1000	2500g
Salmonella	Mensual	=0	0	2500g
Staphylococcus Aureus (cfu/g or ml)	Mensual	<100	100	2500g
Levadura (cfu/g or ml)	Mensual	<1000	1000	2500g

### Nota

De forma aleatoria, una vez por mes

## CONSERVACIÓN

---

\*-6°C por 1 semana

\*\*-12°C por 1 mes

\*\*\*/\*\*\*-18°C por 18 meses

Una vez descongelado, no volver a congelar.

## VIDA ÚTIL

---

Desde su producción: 548 días

## EMBALAJE

---

Tipo de envase:	Bolsa Polietileno
Anchura de paquete (mm):	338
Largo del paquete (mm):	400
Altura del envase (mm):	50
Código de barras:	8711571023016