

PATATA DULCE

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Patata dulce

Cantidad: 2.5 kg.

Origen: Bélgica

INGREDIENTES

Batatas (87%), aceite de girasol (8%), condimentos (5%) [harina de maíz, harina de arroz, almidón de maíz sin modificar, sal, especias (pimienta negra, pimentón), ajo en polvo, cebolla en polvo, gasificantes (E450), E500), Estabilizador (E415), extractos de especias (extracto de pimentón, aceite de semillas de girasol)].

ALÉRGENOS

Sin especificar

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	663 kJ / 158 Kcal
Grasas	6.8 g
de las cuales saturadas	0.9 g
Hidratos de carbono	20.8 g
de los cuales azúcares	9.2 g
Fibra	2.9 g
Proteínas	2.0 g
Sal	0.58 g

INSTRUCCIONES DE USO

Freidora: Freír pequeñas cantidades de patatas fritas en aceite caliente (175°C) durante aprox. 3 minutos. Escurrir en papel absorbente antes de servir.

Horno: Precalentar el horno a 220°C, meter las patatas dulces durante 15-20 minutos.

Los aparatos de cocina varían. Estas instrucciones se dan sólo como guía.

CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

Organismo	Frecuencia	Objetivo	Máximo	Nota
Coagulase-positivo Staphylococci (cfu/g or ml)	Mensual	<100	100	Cada 2 meses
Coliforms (cfu/g or ml)	Mensual	<1000	1000	Cada 2 meses
E. Coli (ufc/g or ml)	Mensual	<10	10	Cada 2 meses
Listeria Monocytogenes	Mensual	<100	100	Cada 2 meses
Moulds (cfu/g or ml)	Mensual	<1000	1000	Cada 2 meses
Salmonella	Mensual	<0	0	Cada 2 meses
Total Viable Count (TVC) (cfu/g or ml)	Semanal	<100000	100000	
Levadura (ufc/g o ml)	Mensual	<1000	1000	Cada 2 meses

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Test	Frecuencia	Objetivo	Rango	Nota
Longitud de la patata < 25 mm (máx. por peso) (%)	Cada hora	<8	0 a 8	Cada 2 horas
Longitud de la patata > 50 mm (máx. por peso) (%)	Cada hora	<40	0 a 40	Cada 2 horas
Defectos Diámetro bruto > 12 mm piezas por 1000 g	Cada hora	<2	0 a 2	Cada 2 horas
Defectos Diámetro bruto 3-6 mm piezas por 1000 g	Cada hora	<6	0 a 6	Cada 2 horas
Defectos Diámetro bruto 6-12 mm piezas por 1000 g	Cada hora	<18	0 a 18	Cada 2 horas
Humedad (%)	Cada hora	<73	0 a 73	Cada 2 horas
Astillas (máx.) piezas por 1000 g	Cada hora	<2	0 a 2	Cada 2 horas

CONSERVACIÓN

Para congeladores marcados con estrellas:

*: hasta 1 semana

** : hasta 1 mes

***: -18°C o menos: hasta 3 meses

****: -18°C o menos: hasta la fecha de consumo preferente

No volver a congelar después de descongelar. Una vez descongelado conservar en el frigorífico hasta 1 día.

VIDA ÚTIL

Desde su producción: 540 días

EMBALAJE

Tipo de envase:	Bolsa Polietileno
Anchura de envase (mm):	315
Largo del envase (mm):	450
Altura del envase (mm):	30
Código GTIN:	5060392095843