**Precocinados Naturales Riojanos, S.A.**
C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar
Teléfono 941 181225  Fax 941 181226
26540 Alfaro –La Rioja –



## FICHA DE PRODUCTO:

# FONDO DE PATATA POCHADA

## CONGELADO

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**
- **USOS**
- **COMPOSICIÓN DE MEZCLA**
- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**
- **INFORMACIÓN SOBRE OGMs**
- **ENVASADO Y PALETIZADO**
- **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**
- **CONSERVACIÓN**
- **MODO DE PREPARACIÓN**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **LOTES DEL PRODUCTO**

| ELABORADO Y REVISADO POR: |
| --- |
|  |
| Fecha:21-08-14 |
| RESP. CALIDAD |

## DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Patata prefrita en aceite de girasol y posteriormente congelada.

## USOS

Se trata de un producto semi-elaborado que requiere de una preparación adicional por parte del consumidor.

- **Para tortilla de patata.**
- **Base de patata para asados al horno: pescado, carnes..**
- **Para salteados de verduras**
- **Acompañamiento de platos combinados o guarniciones.**
- **Huevos rotos o cualquier otra preparación que se combine con patata frita**

## COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La patata estará formada por los siguientes componentes:

Patata (88%)
Aceite de girasol (12%)

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

El producto se presentará congelado, en una bolsa cerrada y etiquetado.

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

| | TOLERANCIA | ESPECIFICACIONES |
|---|---|---|
| Aerobios totales a 30º C (u.f.c. /g) | $1x10^5$ | $1x10^4$ |
| Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g) | $1x10^2$ | 10 |
| Coliformes totales (u.f.c. /g) | $1x10^2$ | 10 |
| E. Coli (u.f.c/g) | <10 | <10 |
| Salmonella (en 25 g) | AUSENCIA | AUSENCIA |
| Listeria monocytógenes(u.f.c/g) | <100 | <100 |

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g:

| | |
|---|---|
| GRASAS | 6.3 g |
| De las cuales saturadas | 0.8 g |
| PROTEÍNA | 2.6 g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 18.2 g |
| De los cuales azúcares | 1.9 g |

| | |
|---|---|
| Sal | 0.05 g |
| ENERGÍA | 135.7 Kcal. /567.8 Kj. |

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- Presencia de ingredientes según Reglamento 1169/2011 y modificaciones sucesivas.
- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

| PRODUCTO | ¿Contiene alérgenos? | Gluten | Crustáceos y derivados | Huevos y derivados | Pescado y derivados | Cacahuetes | Soja y productos a base de soja | Leche y derivados (incluida lactosa) | Frutos de cáscara(frutos secos) | Apio | Mostaza | Sésamo | Anhídrido sulfuroso y sulfitos | Altramuces y derivados | Moluscos y derivados |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Patata frita sin cebolla** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** |

## INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

## ENVASADO Y PALETIZADO

| UNIDAD | CAJA | Nº UDS/CAJA | PALETIZADO |
|---|---|---|---|
| BOLSA TRANSPARENTE 1 KG | P75 CARTÓN ONDULADO BLANCO | 7 | 112CAJAS/EUROPALET (14 base x 8 altura) |

## TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura de almacenamiento igual o inferior a -18º C. Producto congelado, una vez descongelado no volver a congelar.

## CONSERVACIÓN

Frigorífico sin abrir el envase: 48 horas
Congelador *: 1 semana
Congelador **: 1 mes
Congelador ***: 3 meses
Congelador ****: Hasta fecha de consumo preferente.

## MODO DE PREPARACIÓN

### PARA TORTILLA DE PATATA:

1. Descongelar:
   - En refrigeración.
   - Verter en un bol y descongelar en la posición de descongelación del microondas durante 15 minutos (700 g) o 20 minutos (1 Kg.)
2. Si no se ha hecho previamente, verter en un bol y calentar en microondas durante 2 minutos (700 g) o 3 minutos (1 Kg.) a máxima potencia (800 W).
3. Mezclar con la cantidad necesaria de huevo batido.
4. Añadir sal al gusto.
5. Poner en una sartén dos cucharadas de aceite de oliva extendiendo bien el aceite por el fondo de la misma.
4. Precalentar el aceite a fuego medio.
5. Verter la masa obtenida de la unión de la patata + huevo batido+ sal y dejar a fuego medio-lento cuajar.
6. Dar la vuelta y cuajar por el otro lado al gusto. Servir.

### PARA HORNEADO:

1. Descongelar:
   - En refrigeración.
   - Verter en un bol y descongelar en la posición de descongelación del microondas durante 15 minutos (700 g) o 20 minutos (1 Kg.)
2. Cocinar con el grill a 200 ºC durante 30 minutos (700 g) o 40 minutos (1 Kg.).

   **Recomendación**: Poner la patata pochada en el horno en un bol de cristal seleccionando el programa de grill a 200 ºC durante 5 minutos antes de añadir la carne o el pescado.

### PARA REVUELTOS O GUARNICIONES:

1. Descongelar:
   - En refrigeración.
   - Verter en un bol y descongelar en la posición de descongelación del microondas durante 15 minutos (700 g) o 20 minutos (1 Kg.)
2. Cocinar en la sartén a fuego alto sin dejar de remover durante 13 minutos (700 g) o 18 minutos (1 Kg.)

## PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se encuentra indicado en los envases y embalajes.
Se recomienda el consumo preferente antes de 730 días (24 meses) desde su fecha de fabricación si es mantenido en las condiciones de conservación que se recomiendan.

## LOTES DEL PRODUCTO

### BOLSA

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.

### CAJA

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.