

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –

EP/CA.203

Rev: 3

Pag: Página 1 de 4



FICHA DE PRODUCTO:

PATATA DÓLAR

CONGELADA

- **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:21-09-17

RESP. CALIDAD

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –

EP/CA.203

Rev: 3

Pag: Página 2 de 4



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.

- **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 frita (100%) (patata, aceite de girasol)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

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

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

	TOLERANCIA	ESPECIFICACIONES
Aerobios totales a 30° 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
Ácidos grasos monoinsaturados	1.7 g
Ácidos grasos poliinsaturados	3.8 g
Grasas trans	<0.01 g
PROTEÍNA	2.6 g
HIDRATOS DE CARBONO	18.2 g

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –



EP/CA.203

Rev: 3

Pag: Página 3 de 4

De los cuales azúcares	1.9 g
Sal	0.05 g
SODIO	0.02 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	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	Altramuzes y derivados	Moluscos y derivados
Patata frita	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Puede contener trazas de huevo

INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

ENVASADO Y PALETIZADO

UNIDAD	CAJA	Nº UDS/CAJA	PALETIZADO
BOLSA BLANCA 1 kg	220 Marrón CARTÓN ONDULADO MARRÓN	8 BOLSAS	63 CAJAS/EUROPALET (9 base x 7 altura)
BOLSA GRANEL 10 KG	200 CARTÓN ONDULADO MARRÓN	10 KG	63 CAJAS/EUROPALET (9 base x 7 altura)
ESTUCHE 400 G	220 MARRÓN	13 ESTUCHES	63 CAJAS/EUROPALET (9 base x 7 altura)

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

CONSERVACIÓN

Congelador *: 1 semana

Congelador **: 1 mes

Precocinados Naturales Riojanos, S.A.

C/Aldeanueva de Ebro, 5 –Polígono Industrial El Pilar

Teléfono 941 181225 Fax 941 181226

26540 Alfaro –La Rioja –

EP/CA.203

Rev: 3

Pag: Página 4 de 4



Congelador ***: 3 meses

Congelador ****: Hasta fecha de consumo preferente.

MODO DE PREPARACIÓN

Siempre a partir de producto congelado:

FREIDORA:

1. Precalentar el aceite de la freidora a 175 °C
2. Freír en aceite de oliva a 175 °C/ 3 minutos.

SARTÉN:

1. Cocinar en la sartén a fuego medio durante 5 minutos con abundante aceite de oliva.

MICROONDAS:

1. Sacar del envase
2. Calentar a máxima potencia durante 3-4 min.

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

CT (CÓDIGO DE TRAZABILIDAD): 5 dígitos; XXXYY los tres primeros (XXX) el día juliano del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso (YY) de la fecha de envasado.

LOTE: 5 dígitos; Los dígitos del (JJJ) son el día juliano de fabricación de la patata y las dos últimas cifras del año en curso (YY).

Cualquier incidencia o información a solicitar acerca del producto, será necesario facilitar tanto el LOTE como el CT (CÓDIGO DE TRAZABILIDAD)