

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Rev: 01
	<b>PATATA FRITA ECOLÓGICA CREMA AGRIA Y CEBOLLA EN ACEITE DE GIRASOL</b>	16/05/17 Página 1 de 3

### 1.- DATOS DE CONTACTO.

<b>NOMBRE</b>	APERITIVOS DE AÑAVIEJA S.A.
<b>DIRECCIÓN</b>	CTRA. DE AÑAVIEJA P.K. 0.300
<b>LOCALIDAD/PROVINCIA</b>	42108 MURO (SORIA)
<b>TELÉFONO / FAX</b>	+34 00 976 190080 /+ 34 00 976 190081
<b>E-MAIL</b>	artesanass@anavieja.com
<b>Nº REGISTRO SANITARIO</b>	26.05479/SO
<b>TEL. DE CONTACTO 24 H</b>	620 929062
<b>PERSONA CONTACTO/CARGO</b>	Emilio Zamora - Gerente
<b>CALIDAD</b>	Amaya Santamaría – calidad@anavieja.com

### 2.- DATOS DE ETIQUETADO DEL PRODUCTO.

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	PATATAS FRITAS ECOLÓGICAS CREMA AGRIA Y CEBOLLA EN ACEITE DE GIRASOL	
<b>CÓDIGO EAN BOLSA</b>	8437000299561	
<b>INGREDIENTES*</b> * Procedente de agricultura ecológica.	Patatas*, aceite de girasol*(37%), saborizante (5%): sal, dextrosa*, yogur en polvo (leche), cebolla*, maltodextrina*, leche en polvo* (leche), extracto de levadura, perejil*, extracto de limón*, pimienta blanca*.	
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	Contiene leche.	
<b>DECLARACIONES OBLIGATORIAS</b>	ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA	
<b>ORIGEN</b>	UE	
<b>CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	
<b>FORMATO</b>	Bolsa de 125 g .	
<b>MARCADO DE LOTE.</b>	SSDD (siendo SS la semana correlativa del año y DD el día de la semana que corresponda en el calendario). Ej.- lunes 8 de Noviembre de 2010 – Lote: 4508 (semana 45 día 8)	
<b>VIDA ÚTIL</b>	180 días	
<b>CADUCIDAD (LEYENDA).</b>	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA	
<b>CIF.</b>	A42146399	
<b>RSI.</b>	26.05479/SO	

\*La dosificación manual del saborizante puede hacer variar su proporción.

### 4.- OGM.

<b>¿Presenta algún ingrediente producido a partir de OGM?</b>	NO
---	----



## FICHA TÉCNICA

**PATATA FRITA ECOLÓGICA CREMA AGRIA Y  
CEBOLLA EN ACEITE DE GIRASOL**

Rev: 01  
16/05/17  
Página 2 de 3

### 5.- ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO.

ESPECIFICACIONES FÍSICO – QUÍMICAS		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	VALOR NORMAL/ TOLERANCIA	MICROORGANISMO	VALOR NORMAL/ TOLERANCIA
<i>Humedad</i>	<3%	<i>Enterobacterias</i>	Ausencia en 1 g
<i>Sal</i>	≤ 5%	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Arsénico</i>	≤ 0.5 ppm	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
<i>Plomo</i>	≤ 1 ppm		
<i>Mercurio</i>	≤ 0.5 ppm		
Estaño	≤ 10 ppm		

### ❖ CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES TIPO por 100 gramos de producto:

<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	562Kcal / 2353 KJ
<b>GRASAS</b>	37 g
De las cuales:	
<b>SATURADAS</b>	4.2 g
<b>MONOINSATURADAS</b>	8.8 g
<b>POLIINSATURADAS</b>	24 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	50.9 g
De los cuales:	
<b>AZÚCARES</b>	0.7 g
<b>FIBRA</b>	3.3 g
<b>PROTEÍNAS</b>	5.5 g
<b>SAL</b>	1.9 g
Otras consideraciones:	
<b>GLUTEN</b>	Ausencia. Aptas para celíacos

### ❖ CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

	<b>BREVE DESCRIPCION</b> <b>Patata frita en aceite de girasol con saborizante Crema Agria y Cebolla</b>
<b>ASPECTO</b>	Apariencia uniforme y lisa, artesanal, fina y rizada
<b>COLOR</b>	Amarillo intenso, brillante, con puntitos verdes debidos al perejil.
<b>TEXTURA</b>	Crujiente al paladar
<b>OLOR</b>	Aroma agradable, suave, a pimienta.
<b>SABOR</b>	Ligeramente sabrosa, sin amargor, sensación untuosa y agradable en boca, con remanente a patata, a nata y a cebolla.



## FICHA TÉCNICA

**PATATA FRITA ECOLÓGICA CREMA AGRIA Y  
CEBOLLA EN ACEITE DE GIRASOL**

Rev: 01  
16/05/17  
Página 3 de 3

### 6.- MÉTODO DE TRATAMIENTO Y PROCESADO

<b>PROCESO DE PELADO</b>	Pelado mecánico y repaso manual
<b>PROCESO DE CORTADO</b>	Cortado mecánico
<b>PROCESO DE FRITURA</b>	Fritura y posterior adición de aditivos.
<b>PROCESO DE ENVASADO</b>	Envasado vertical en atmósfera protectora.

### 7.- MÉTODO DE TRANSPORTE

<b>REQUERIMIENTOS NECESARIOS</b>	No precisa refrigeración
----------------------------------	--------------------------

### 8.- LEGISLACIÓN QUE APLICA

Conforme a las siguientes normativas y sus posteriores modificaciones

<b>CONTAMINANTES</b>	Reglamento 1881/2006 de 19 de Diciembre por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
<b>TÉCNICO SANITARIA</b>	Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos
<b>CANTIDADES NOMINALES</b>	Real Decreto 1801/2008 normas relativas a cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
<b>INFORMACIÓN ALIMENTARIA</b>	Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
<b>OGM</b>	Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Reglamento 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OGM y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
<b>ECOLÓGICO</b>	Reglamento 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológico

Los productos se comercializarán conforme a las especificaciones detalladas en esta ficha técnica, salvo indicación expresa del cliente. En ausencia de otras indicaciones, se entiende que la ficha técnica queda aprobada.

**Fecha de última revisión:** 07/02/2018