

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

REVISIÓN: 5

**PATATAS FRITAS EN ACEITE DE OLIVA**

Julio 2019

**DATOS DISTRIBUIDOR**

Razón social: ESPINALER, S.L.

CIF: B59099457

Dirección: Av. Progrés, 47 (P.I. Els Garrofers – Vilassar de Mar – 08340) Barcelona

Teléfono: 937502521 // FAX: 937 597 409

Dep. de calidad: Cristina Flores – [cflores@espinaler.com](mailto:cflores@espinaler.com) / Ruth Batlle – [rbatlle@espinaler.com](mailto:rbatlle@espinaler.com)Información general: [espinaler@espinaler.com](mailto:espinaler@espinaler.com)

R.S.I: 40.10849/B

[www.espinaler.com](http://www.espinaler.com)**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Patatas seleccionadas fritas en aceite de oliva.

Conjugamos tradición y tecnología, logrando producir una patata frita crujiente en la boca, sabrosa en el paladar, exquisita en el gusto y de máxima calidad.

ORIGEN: Producto de España

**INGREDIENTES**

Ingredientes: Patatas fritas seleccionadas, aceite de oliva (34%) y sal.

**ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)**

Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

**ATMÓSFERA PROTECTORA**

En el envase del producto se describe la declaración obligatoria: Envasado en atmósfera protectora.

**ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 ml. de producto)**

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/Kcal)	2363 kJ / 568 Kcal	2000 Kcal.	28%
Grasas	38,7 g.	70 g.	55%
De las cuales, saturadas	6 g.	20 g.	30%
Hidratos de carbono	46,6 g.	260 g.	18%
De los cuales, azúcares	< 0,2 g.	90 g.	0%
Proteínas	7,4 g.	50 g.	15%
Sal	0,4 g.	6 g.	7 %

\*(IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ. / 2000 Kcal.)

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

REVISIÓN: 5

**PATATAS FRITAS EN ACEITE DE OLIVA**

Julio 2019

**INGREDIENTES ALÉRGENOS**

<b>ALÉRGENO</b> (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	<b>Presencia en el producto como ingrediente</b>	<b>Presencia en instalaciones Posibles trazas</b>
Gluten en cereales	No	<b>No</b>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o > 10mg/L)	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

**\*\* NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.****Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg****CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS****ASPECTO:** Apariencia uniforme y lisa, artesanal, fina y rizada.**COLOR:** Amarillo intenso, brillante.**OLOR:** Aroma agradable, suave, a aceite de oliva.**SABOR:** Agradable, intenso y característico de la patata.**TEXTURA:** Crujiente al paladar.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

REVISIÓN: 5

**PATATAS FRITAS EN ACEITE DE OLIVA**

Julio 2019

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Enterobacterias	Ausencia en 1 g.
Salmonella	Ausencia en 25g.
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g.

- RD 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo.
- Reglamento 2073/2005 y 1441/2007 D.O.U.E. 07/12/2007

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Humedad	1,8 %
Sal	≤ 5%
Arsénico	≤ 0,5 mg/kg (ppm)
Plomo	≤ 1 mg/kg (ppm)
Mercurio	≤ 0,5 mg/kg (ppm)
Estaño	≤ 10 mg/kg (ppm)

- RD 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo.

**CODIFICACIÓN**

**LOTE:** SSDD (Siendo SS la semana correlativa del año y DD el día de la semana que corresponda en el calendario).

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:** 180 días. (Leyenda: "Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA").


**ALMACENAMIENTO**

El almacenamiento del producto se realiza en lugares cerrados, techados, secos y bien ventilados. Protegidos contra insectos, roedores y otras plagas.

**MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE**

Envase: Bolsa formada por dos componentes, polipropileno coextrusionado mate transparente y metalizado y polietileno de baja densidad.

Información impresa en la bolsa: Denominación de venta (Patatas Espinaler Fritas en aceite de oliva) e Ingredientes. Identificación de la empresa y número de Registro Sanitario. Contenido neto, lote y fecha de consumo preferente. Condiciones de conservación. Información nutricional y alérgenos. (Según normativa UE 1169/2011)  
Caja de cartón ondulado.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 5
	PATATAS FRITAS EN ACEITE DE OLIVA	Julio 2019

## DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La distribución se realiza a mercado nacional e internacional. Se envían correctamente envasados y embalados, paletizados, mediante pallets europeos de madera, retractilados con film de plástico, y contenedores... (si requiere)

## FORMATOS DISPONIBLES

Bolsa 50g		Bolsa 150g	
			
Código del artículo	299220	Código del artículo	299221
Código de barras	8427230004028	Código de barras	8427230004103
Código GTIN14 (DUN)	28427230004022	Código GTIN14 (DUN)	28427230004107
Peso neto	50 g.	Peso neto	150 g.
Medidas envase	250 x 150 x 40 mm (alto x ancho x fondo)	Medidas envase	315 x 188 x 60 mm (alto x ancho x fondo)
Unidad de envase	25 unidades / caja	Unidad de envase	10 unidades / caja
Medidas caja	270x300x385 mm (alto x ancho x fondo)	Medidas caja	270x300x385 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	1,72 kg	Peso caja	1,92 kg.
Cantidad cajas x rellano	8	Cantidad cajas x rellano	8
Rellano x palé	7	Rellano x palé	7
Cantidad cajas palé	56	Cantidad cajas palé	56
Peso por palé	116 kg.	Peso por palé	180 kg.
Palé	Europeo	Palé	Europeo

## CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.


## MODO DE EMPLEO

Destino final: público en general.

Intención de uso: consumo directo. No necesita condiciones especiales de preparación.

Deliciosas acompañadas de Salsa Espinaler.

4/5	APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER
-----	----------	-----------------------

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 5
	PATATAS FRITAS EN ACEITE DE OLIVA	Julio 2019

## OBSERVACIONES

---

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.  
El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

## CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

---

Este envase es reciclable, tirar en los contenedores a tal fin.



LATA



CARTÓN