

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 3
	PATATAS ESPINALER BOLSA 150g.	<i>Julio 2016</i>

DATOS DISTRIBUIDOR

Razón social: ESPINALER, S.L.

CIF: B59099457

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

Teléfono: 937502521 // FAX: 937 597 409

Departamento de calidad: Cristina Flores – calidad@espinaler.com

Información general: espinaler@espinaler.com

R.S.I: 40.10849/B

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

Contenido: 150g.



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).

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

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/Kcal)	2224 kJ / 533 Kcal	2000 Kcal.	27%
Grasas	34 g.	70 g.	48%
De las cuales, saturadas	4 g.	20 g.	20%
Hidratos de carbono	51 g.	260 g.	20%
De los cuales, azúcares	0,6 g.	90 g.	1%
Proteínas	9 g.	50 g.	18%
Sal	0,2 g.	6 g.	4 %

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

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
1/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 3
	PATATAS ESPINALER BOLSA 150g.	Julio 2016

INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en instalaciones Posibles trazas
Gluten en cereales	No	No
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.

APROBADO 2/4	DPT CALIDAD ESPINALER	Cristina Flores
-----------------	------------------------------	-----------------

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 3
	PATATAS ESPINALER BOLSA 150g.	<i>Julio 2016</i>

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 Fritas Espinaler 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.

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
3/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 3
	PATATAS ESPINALER BOLSA 150g.	<i>Julio 2016</i>

DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código del artículo	299221
Código de barras	8427230004103
Código GTIN14 (DUN)	28427230004107
Peso neto	150 g.
Medidas envase	345 x 188 x 60 mm (alto x ancho x fondo)
Unidad de envase	10 unidades / caja
Medidas caja	260x300x400 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	1, 870 kg.
Cantidad cajas x rellano	8
Rellano x palé	7
Cantidad cajas palé	56
Peso por palé	104, 72 kg.
Palé	Europeo

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)

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.

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.

El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

APROBADO 4/4	DPT CALIDAD ESPINALER	Cristina Flores
----------------------------	------------------------------	-----------------