



## PATATAS FRITAS ONDULADAS EN ACEITE DE OLIVA

(válida 3 años, salvo cambio legislativo)

Rev 01  
Fecha: 21/03/23  
Amaya Santamaría

Pág 1 de 2

## Denominación legal del producto

Patatas fritas

\* obtenidas a partir de patatas sanas, sin indicios de verdeo, peladas, lavadas, cortadas y fritas en aceite de oliva.

## Datos Técnicos

**Descripción del producto:** Patatas fritas onduladas en aceite de oliva.**Ingredientes:** Patatas, aceite de oliva (34%) y sal**Condiciones almacenamiento:** Conservar en lugar fresco y seco**Vida útil:** 4 meses ( Consumir preferentemente antes del: dd/mm/yy )**Declaraciones obligatorias:** Envasado en atmósfera protectora**Fabricado por:** Productos Ugarsa, S.LU

c/ Los Prados, s/n

42113 Matalebreras (Soria)

Teléfono y Fax: 975383341

www.artefritas.com

e-mail: info@artefritas.com

**Origen:** España**Origen del ingrediente primario:** NA**R.G.S.E.A.A:** 2606657/SO**LOTE:** AADDD L (AA: dos últimas cifras del año, DDD:día juliano de fritura, L: letra correspondiente al día de la semana en que se realiza el envasado siendo L:lunes, M: martes, X:miércoles, J:jueves, V: viernes)**Peso neto:** 130 g**Población excluyente:** Apto para todo tipo de población.**Uso previsto del producto:** Las patatas fritas en aceite de oliva pueden consumirse directamente sin ningún tratamiento previo a su ingestión, por todo tipo de población.**Gluten:** Apto para celíacos

## Tratamiento y procesado

**Proceso de pelado:** Pelado mecánico y repaso manual**Proceso de cortado:** Corte ondulado mecánico**Proceso de fritura:** Fritura por inmersión y posterior adición de sal. (La dosificación manual de la sal puede hacer variar su proporción. Desviación  $\pm 1\%$ )**Proceso de envasado:** Envasado vertical en bolsa termosellada**Aditivos:** No contiene ningún tipo de aditivo alimentario

## Condiciones de transporte. Requerimientos necesarios

No precisa refrigeración

## Características organolépticas:

**Sabor:** Patata frita**Color:** Amarillo dorado.**Olor:** Característico.**Aspecto:** Onduladas.

## Características físico-químicas

**Humedad:**  $\leq 3\%$ **Sal:**  $\leq 5\%$ **Cadmio**  $\leq 0,5$  mg/Kg**Plomo**  $\leq 0,5$  mg/Kg**Mercurio**  $\leq 0,05$  mg/Kg

## Características microbiológicas

**Listeria monocytogenes:** ausencia en 25 g

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO



## PATATAS FRITAS ONDULADAS EN ACEITE DE OLIVA

(válida 3 años, salvo cambio legislativo)

Rev 01  
Fecha: 21/03/23  
Amaya Santamaría

Pág 2 de 2

## Perfil nutricional ( valores por 100 g de producto )

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Valor energético:        | 2267,5 KJ/544 kcal |
| Grasa:                   | 34 g               |
| de las cuales saturados: | 6 g                |
| Hidratos de carbono:     | 50 g               |
| de los cuales azúcares:  | 0,9 g              |
| Fibra Alimentaria:       | 4 g                |
| Proteínas:               | 7.5 g              |
| Sal:                     | 0,7 g              |

## Declaración de alérgenos (conforme al reglamento 1169/2011 anexo II)

| Alérgeno                                    | Contiene                    |  |                                 | Alérgeno  | Contiene                    |  |                                 |
|---|-----------------------------|--|---------------------------------|---|-----------------------------|--|---------------------------------|
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas | Apio y productos derivados                              | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas |
| Huevos y productos a base de huevo          | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas | Mostaza y productos derivados                           | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas |
| Pescado y productos a base de pescado       | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas | Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets   | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas | Dióxido de azufre y sulfitos                            | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas |
| Soja y productos a base de soja             | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas | Altramuces y productos a base de altramuces             | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas |
| Leche y sus derivados                       | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas | Moluscos y productos a base de moluscos                 | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas |
| Frutos de cáscara                           | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No | <input type="checkbox"/> Trazas |   |                             |  |                                 |

## OMG

Libre de Organismos Modificados Genéticamente

## Documentación de referencia (conforme a las siguientes normativas y sus posteriores modificaciones)

Reglamento 1881/2006 de 19 de Diciembre por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 2018/73 DE LA COMISIÓN de 16 de enero de 2018 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.

Reglamento 1441/2007 y Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos

Real Decreto 1801/2008 normas relativas a cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento de ejecución (UE) 2018/775 relativo al origen del ingrediente primario del alimento

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.

REGLAMENTO (CE) No 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales relativos a la seguridad alimentaria

## Datos logísticos

|                               |                         |                         |        |
|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------|
| Peso neto:                    | 130 g                   | Datos palé:             |        |
| Peso bruto:                   | 135 g                   | Número de bolsas /caja: | 10     |
| Datos unidad (L x A x a):     | 290 mm x 200 mm x 70 mm | Número de cajas /fila:  | 10     |
| EAN:                          | 8437002219208           | Número de fila/palé:    | 7      |
| Datos caja (L x A x a):       | 590mm x 245mm x 395mm   | Número de cajas/palé:   | 70     |
| DUM-14:                       | 18437002219205          | Altura palé:            | 210 cm |
| Peso caja ( de 10 unidades ): | 1,6 Kg                  | Peso bruto:             | 135 Kg |