Ficha técnica de productos

PAFRITAS	Fecha / Edición	22 diciembre 2017

1. Descripción y presentación

Describir el producto, presentación, conservación y pais de origen.

Patata seleccionada de variedad agria procedencia territorio español, trabajamos con mayoristas de patata cruda en vez de con agricultor directamente, debido a que el mayorista se compromete a retirar las sacas de patatas que no garantizen el frito, por lo que siempre garantizamos una calidad de alta gama. Pafritas lleva elaborando patatas fritas con aceite de oliva desde 1994, aprovechando la integración vertical, ya que desde la década de los 80 llevamos ejerciendo como envasadores de todo tipo de de aceites comestibles. Además Pafritas actualmente ha actualizado el packaging para cuidar y otorgarle al producto la mejor conservación posible, para ello utiliza un plástico tricapa de polipropileno, y además trabajamos con atmósfera protectora, por la cual introducimos en la bolsa nitrógeno para expulsar el oxígeno y con ello tener una vida útil de 7 meses. La procedencia de todas nuestras materias primas es de territorio español, el aceite de oliva de almazaras de Andalucía y la Sal Mineral del Valle de Valle de Añana en Álava y Sal Marina de Torrevieja

2. Listado de ingredientes

Ingredientes (incluyendo los subingredientes entre paréntesis después de cada ingrediente del producto), según legislación, en orden decreciente

Ingrediente	Conservación	Peso Producto (Kg)	% Producto Final	País Origen	Proveedor
Patata seleccionada variedad agria	11 Grados		65,70%	España	Patatas Catalán y Almacenes Rubio
Aceite de oliva	>15 Grados		34,00%	España	Migasa
Sal marina de Torrevieja	Lejos de la luz y la humedad		0,30%	España	Sales Benito de a Cruz SL
Sal mineral Ecológica Del Valle de Añana	Lejos de la luz y la humedad		0,30%	España	Fundación Valle Salado de Añana
TOTAL			100,00%		

2. Receta / Proceso de elaboración

1. Preselección de tamaño adecuado de la patata cruda según el formato que se vaya a elaborar y eliminación de residuos (tallos y piedras)
2. Peladora centrifuga Tiempo establecido un minuto
3. Punto de Control de revision manual donde se desechan patatas crudas en mal estado y partes de la patata que puedan estar golpeadas
4. Después de la revisión se deja las patatas en un tanque con agua para un último aclarado antes de la fritura
5. Corte de la patata, este paso es uno de los más importantes debido a que afecta a la textura de las patatas fritas para que sea siempre el mismo espesor, se cambia la
6. Control de la Temperatura de fritura siempre por debajo de 160 ºC durante aproximadamente 100 segundos
7. Tiempo de Escurrido en sartén 1 minuto para que las patatas fritas no se queden aceitosas
8. Enfriamiento natural 2 horas, este paso es primordial para que la textura de la patata frita sea crujiente de manera natural sin acelerar el proceso
9. Control de revisión manual para eliminar patatas fritas que no cumplen los estándares de calidad de nuestra empresa
10. Envasadora vertical multicabezal con detector de metales e inyección de nitrógeno para el envasado en atmósfera

3. Características físico-químicas

Parámetros incluidos en Reglamentación o Norma de Calidad

Parámetros	Criterio Máximo	Criterio Mínimo
Acrilamidas	1000,00	0,00
Sal	<0,5	0,00

Ficha técnica de productos

PAFRITAS	Fecha / Edición	22 diciembre 2017

4. Características microbiológicas

Parámetros incluidos en legislación

Parámetros	Criterio Máximo	Criterio Mínimo
Enterobacterias Lactosa +	<10	0
Estafilococo aureus	<10	0
Deteccion Salmonela	Ausencia/ 25g	
Deteccion Listeria monocytogenes	Ausencia/ 25g	
Estreotococos Fecales	<10E+2	0

5. Características organolépticas

Parámetros	Criterio aceptación
olor	tipico
color	amarillo dorado
sabor	tipico
textura	crujiente

6. Información nutricional

	100g	Por ración(30g)
Valor energético (kcal)	540,2Kcal/2248,4Kjul	162,06Kcal/674,52Kjul
Grasa (g)	36,8g	11,04g
Ácidos Grasos saturados (g)	5,4g	1,62g
Hidratos de carbono (g)	48g	14,4g
azúcares (g)	0,2g	0,06g
proteínas (g)	5,7g	1,71g
sal (g)	0,3g	0,09g
Fibra (g)	2,6g	0,78g
Otros (g)		

Fuente información nutricional: Laboratorios Dolmar

7. Listado de sustancias alérgenas

	Presente	Trazas	C. Cruzada
Crustáceos y productos a base de crustáceos	no	no	no
Apio y productos derivados	no	no	no
Huevos y productos a base de huevo	no	no	no
Pescado y productos a base de pescado	no	no	no
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut) y productos derivados	no	no	no
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	no	no	no
Frutos de cáscara y productos derivados	no	no	no
Mostaza y productos derivados	no	no	no
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	no	no	no
Soja y productos a base de soja	no	no	no
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	no	no	no
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	no	no	no
Altramuces y productos a base de altramuces.	no	no	no
Moluscos y productos a base de moluscos.	no	no	no

8. Otra información

	SI / NO
¿Apto cliente vegano?	Si
¿Apto cliente ovo-lacto-vegetariano?	Si
¿Apto para diabéticos?	Si
En el caso de que lleve leche ¿Es pasteurizada?	

Ficha técnica de productos

PAFRITAS	Fecha / Edición	22 diciembre 2017

9. Fecha de caducidad y condiciones de almacenamiento

Caducidad primaria (días)	150
Fecha de consumo preferente (días)	150
Caducidad secundaria (días)	1
Caducidad mínima en entrega (días)	145
Temperatura de conservación (ºC)	Temperatura Ambiente
Temperatura almacenamiento y transporte (ºC)	Temperatura Ambiente

Condiciones de utilización

Mercancía Frágil

10. Envasado y paletizado

Peso ó Volumen neto por envase (L)		Número de unidades por caja	8,0
Peso escurrido por envase (kg)	0,500	Número de cajas por palet	36,0
Peso neto por caja (kg)	4,000	Número de cajas por capa	6,0
Peso bruto por caja (kg)	4,800	Número de capas por palet	6,0
Número de unidades por cajas	8,000	Altura del palet incluyendo madera (cm)	250,0
Tamaño de lote de fabricación	Diario		

Embalaje precintado	Si
Embalaje apto para distribución multiproducto en roll/pallet	SI
Embalaje frágil	Si

Materiales utilizados		Dimensiones / Peso
Envase	OPP COEX Transparente Normal	34*18*8 cm / 5 g
Tapa Envase		
Embalaje	Cartón reciclado Caja Expositora	25*33*30,5 cm / 280g