	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 1
	<b>PATATAS ESPINALER 600g</b>	10/02/2015

## DATOS DISTRIBUIDOR

Razón social: ESPINALER, S.L.

CIF: B59099457

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

Teléfono: 937 502 521 // FAX: 937 597 409

Departamento de calidad: Cristina Flores – [calidad@espinaler.com](mailto:calidad@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 fritas seleccionadas 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: 600g.



## INGREDIENTES

Patatas fritas seleccionadas, aceite de girasol (60%), aceite de oliva (40%) y sal marina con yodo + flúor.

## 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)	2389 kJ / 572 Kcal	2000 Kcal.	29%
Grasas	38,4 g.	70 g.	55%
De las cuales, saturadas	4,7 g.	20 g.	23%
Hidratos de carbono	50,7 g.	260 g.	19%
De los cuales, azúcares	0 g.	90 g.	0%
Proteínas	5,7 g.	50 g.	11%
Sal	1,4 g.	6 g.	23 %

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

APROBADO	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>	
1/4		Cristina Flores

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 1
	<b>PATATAS ESPINALER 600g</b>	10/02/2015

## INGREDIENTES ALÉRGICOS

<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>
<b>Gluten en cereales</b>	No	<b>SI*</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

\*En las instalaciones se manipulan otro tipo de aperitivos que sí contienen gluten. La manipulación se realiza bajo las normas BPM para evitar contaminaciones cruzadas.

## 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	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>	Cristina Flores
-----------------	------------------------------	-----------------

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 1
	<b>PATATAS ESPINALER 600g</b>	10/02/2015

### 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: LOTE:** Indicados en el envase/estuche y embalaje exterior

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:** 90 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 caja de cartón ondulado impreso con la siguiente información: 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)

APROBADO	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>	
3/4		Cristina Flores

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REVISIÓN: 1
	<b>PATATAS ESPINALER 600g</b>	10/02/2015

## **DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

---

Código del artículo	299019
Código de barras	8427230941026
Código GTIN14 (DUN)	18427230941023
Peso neto	600 g.
Medidas lata	325 x 212 mm (altura x diámetro base)
Unidad de envase	1
Medidas caja	350x210x210 mm (altura x ancho x fondo)
Peso lata	1,330 kg.
Cantidad latas x rellano	15
Rellano x pallet	6
Cantidad latas pallet	90
Peso por pallet	145 kg.
Pallet	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	<b>DPT CALIDAD ESPINALER</b>	Cristina Flores
4/4		