

## FICHA TECNICA DE PATATAS FRITAS CONGELADAS

### 7/7 BI-TEMPERATURAS (SUPERLARGAS)

---

#### A. PRODUCTO

**Patatas fritas corte 7x7 mm**

**prefritas y congeladas**



#### B. ESPECIFICACIONES

##### 1º) Fabricación

Las patatas fritas son elaboradas a base de patatas de carne amarilla de la variedad Bintje o similar (\*).

Las patatas son lavadas, peladas al vapor y controladas por un tirador electrónico. Después, las patatas son cortadas en bastoncillos de 7x7 mm, calibradas y de nuevo controladas por un tirador electrónico. Los bastoncillos son escaldados durante unos minutos a una temperatura de entre 70° C y 85° C, con el objeto de asegurar su color natural y su estabilidad organoléptica durante el tiempo de conservación.

Tras un proceso de secado al aire, las patatas son prefritas a 160° C durante alrededor de 1 minuto en un aceite de palma.

Seguidamente se elimina el exceso de grasa y las patatas pasan a ser congeladas en un túnel de congelación a - 30° C durante 15 minutos. Tras un último control electrónico las patatas son pesadas, envasadas y almacenadas a una temperatura de - 20° C.

Todas las cadenas de fabricación están totalmente automatizadas y siguen un proceso sin interrupción, desde el pelado hasta el envasado y la colocación en paletas.

(\*) excepto durante la inter-estación.

##### 2º) Control de calidad

a) Materia prima: al entrar en la fábrica, las patatas pasan por un control desde el punto de vista de la variedad, contenido en materia seca, azúcares reductores... Una materia prima irreprochable es el punto de partida de cada producción.

b) Durante el proceso de fabricación:

Con el recocinado, las patatas quedan crujientes y poseen un color amarillo uniforme. El corazón de la patata está bien hecho y tiene un sabor natural de patata.

- control bacteriológico:

Durante y tras la fabricación, nuestro laboratorio lleva a cabo las pruebas necesarias para garantizar una calidad bacteriológica óptima.

*- control físico - químico :*

En diversos estadios de la producción (después el pelado, después la corta y después la congelación) se eliminan las patatas fritas que contienen defectos por los tiradores electrónicos.

Cada línea de producción está equipada con un detector de metal.

La materia grasa y la materia seca son controlados constantemente durante la producción y además en el producto final. La calidad del aceite es controlada durante la producción. La cantidad de defectos físicas y de color, como la larga de las fritas patatas está determinada.

*- control organoléptico:*

Se efectúan pruebas en el producto desde el punto de vista del aspecto externo, del color, el gusto y la textura del producto.

Con el recocinado, las patatas quedan crujientes y poseen un color amarillo uniforme.

### C. INGREDIENTES

Patatas, aceite de palma.

### D. PREPARACIÓN

*En la freidora:*

- Producto congelado (-18°C): vierta las patatas sin descongelar en la freidora durante 3 a 4 minutos (aceite a 175° C).
- Producto descongelado (+2°C/+4°C): vierta las patatas descongeladas en la freidora durante 2 a 3 minutos (aceite a 175° C).

### E. CONSERVACIÓN

1°) Transporte - almacenamiento

Siempre a una temperatura de - 18° C.

2°) Conservación doméstica (conforme a las instrucciones de los embalajes):

Bi-temperatura:

- En frío negativo: en el congelador del frigorífico \* (-6°C): 1 semana; o en un congelador \*\*\* (-18°C): varios meses, sin pasar nunca la fecha límite para su consumo. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.
- En frío positivo: entre +2°C y +4°C: hasta 4 días.

3°) Validez

Consúmase preferentemente dentro de un periodo de 24 meses a partir de la fecha de producción.

### F. CODIFICACIÓN: FECHA DE FABRICACIÓN – FECHA DE CADUCIDAD

1°) Fecha de producción (lote n°): por ej. L31022301

Compuesto por 8 cifras: una primera cifra 3, indica el año de producción 2013; seguido de un número de 3 cifras para el día de producción ; dos cifras para el número de máquina de envasado y dos cifras para la hora de envasado.

2°) Fecha de caducidad

24 meses después de la fecha de producción expresada en mes y año, por ej. 02.2015.

G. NORMAS ANALÍTICAS

Patatas fritas "bi-temperatura" (SL) - prefritas y congeladas		
Corte 7x7 mm		
ANÁLISIS QUÍMICO		
Materias secas	x: 32 %, mín 30 %	
Materias grasas	x: 5 %, máx. 7 %	
Ácidos grasos libres	máx. 1,5 %	
VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO		IR(*)
Kilojulios	657 kJ	
Kilocalorías	156 kcal	8 %
Grasas	5 g	7 %
de los cuales saturadas	2,5 g	13 %
Glúcidos	24 g	9 %
de los cuales azúcares	0,5 g	1 %
Fibras	2,5 g	
Proteínas	2,6 g	5 %
Sal	0,075 g	1 %
LONGITUD DE LAS PATATAS		% en
Valores indicativos		número
< 2,5 cm	Máximo	2
> 5 cm	Objetivo	75
	Mínimo	70
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
	m*	M*
Número estándar de gérmenes :	10.000/g	100.000/g
Levaduras :	200/g	2.000/g
Moho :	200/g	2.000/g
Coliformes :	100/g	1.000/g
Estafilococos aureus :		100/g
CALIDAD VISUAL		
Grandes defectos:	Máximo 6 piezas por Kg.	
Manchas oscuras (diámetro > 5 mm)		
Manchas claras (diámetro > 10 mm)		
Pequeños defectos:	Máximo 10 % en peso	
Manchas oscuras (diámetro entre 3 y 5 mm)		
Manchas claras (diámetro entre 5 y 10 mm)		
Defectos de fritura	Máximo 0,5 % en peso	
COLOR		
Color de las patatas prefritas congeladas = U.S.D.A. "00" - "0"		
Color de las patatas fritas preparadas = U.S.D.A. "0" - "1"		

(\*) Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)