



**Cien Fuegos**  
GASTRONOMÍA

**FICHA DE PRODUCTO**

**Código:** FT-04  
**Rev:** 04  
**Fecha:** mayo 2020  
**Página:** 1 de 2

**PATATA V GAMA BRAVA**



**PATATA corte tipo  
BRAVA/TODO USO**

**Definición del producto y procesado:**

Patatas frescas, peladas, cortadas, escaldadas y pasteurizadas de la variedad Monalisa o equivalente, envasadas al vacío, listas para su consumo.

**Ingredientes:**

Patatas, antioxidante (ácido ascórbico).

**Variedades de patata:**

**Longitud del corte:**

Monalisa, u otras variedades de tipo culinario A o A-B como Lucinda,...

23x25x25 mm

**Vida útil:**

**Conservación:**

**Indicaciones de uso:**

60 días, en paquete original, sin abrir.

Abierto: conservar en frío y consumir en 48 horas.

Mantener en refrigeración entre 2-8 °C

Listo para consumir

**Información OMGs**

**Información alérgenos:**

El producto no contiene OGM, ni está compuesto por ingredientes OGM ni han sido producidos a partir de ellos.

No contiene


**Información nutricional:**

\*Valor promedio en  
100 g de producto

Valor energético	280Kj/67Kcal
Grasa total	0,6g
Ácidos grasos saturados	<0,1g
Hidratos de carbono	13,7g
Azúcares	<0,5g
Proteínas	1,7g
Sal	0,1g

\*Los valores están sujetos a la fluctuación biológica inherente a los productos naturales

**Sugerencias de preparación:**

 <b>Cien Fuegos</b> GASTRONOMÍA	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>	<b>Código:</b> FT-04 <b>Rev:</b> 04 <b>Fecha:</b> mayo 2020 <b>Página:</b> 2 de 2
	<b>PATATA V GAMA BRAVA</b>	

Preparación de guisos, salteados, sopas, ensaladas y ensaladillas.

**Propiedades analíticas:**

**Características organolépticas:**

- ✓ Apariencia/color: cubos de color natural de patata
- ✓ Olor: típico a patata cocida
- ✓ Gusto: típico a patata cocida
- ✓ Textura: cremosa

**Propiedades microbiológicas:**

- ✓ E.coli B-glucuronidasa-positivo < 10 ufc/g
- ✓ *Listeria monocytogenes* Ausencia /25g
- ✓ *Salmonella sp.* Ausencia /25g

**Otras características:**

- ✓ Ausencia de cuerpos extraños
- ✓ Envases estancos
- ✓ Correcta codificación
- ✓ Mantenimiento cadena de frío

**Información logística:**

Unidad de venta: Envases de 5000 g, 2000 g y 450 g en film azul o transparente.  
 Resto de información a determinar con el cliente

**El producto cumple con la actual ley alimentaria europea y española**