



Cien Fuegos  
GASTRONOMÍA

**FICHA DE PRODUCTO**

**Código:** FT-02.2  
**Rev:** 04  
**Fecha:** mayo 2020  
**Página:** 1 de 2

**PATATA V GAMA BASTONES**



**PATATA corte  
tipo BASTONES**

**Definición del producto y procesado:**

Patatas frescas, peladas, cortadas en bastones y pasteurizadas de la variedad Agria, envasadas al vacío.

**Ingredientes:**

Patatas, antioxidante (ácido ascórbico).

**Variedades de patata:**

**Longitud del corte:**

Agria u otras variedades de tipo culinario C

9x12 mm

**Vida útil:**

**Conservación:**

**Alérgenos:**

30 días, en paquete original, sin abrir.  
Abierto: conservar en frío y consumir en 48 horas.

Mantener en refrigeración entre 2-8 °C.

No contiene

**Información OMGs**

**Indicaciones de uso:**

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

Realizar una de las dos indicaciones. Escurrir bien en ambos casos.

1. **Fritura continua:** Freír en abundante aceite a un máximo de 175°C durante 4- 5 minutos.
2. **Doble fritura:** Freír durante 2 minutos a 175°C; dejar reposar a temperatura ambiente, y justo antes de servir, dar otra fritura durante 2 minutos a un máximo de 175°C.

**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

 <b>Cien Fuegos</b> GASTRONOMÍA	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>	<b>Código:</b> FT-02.2 <b>Rev:</b> 04 <b>Fecha:</b> mayo 2020 <b>Página:</b> 2 de 2
	<b>PATATA V GAMA BASTONES</b>	

Propiedades analíticas:
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Apariencia/color: bastones de color natural de patata</li> <li>✓ Olor: típico a patata cocida (previo a la fritura)</li> <li>✓ Gusto: típico a patata cocida (previo a la fritura)</li> <li>✓ Textura: muy firme al morder previo a la fritura y crujiente una vez frita</li> </ul> <p><b>Propiedades microbiológicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ E.coli B-glucuronidasa-positivo &lt; 10 ufc/g</li> <li>✓ <i>Listeria monocytogenes</i> Ausencia /25g</li> <li>✓ <i>Salmonella sp.</i> Ausencia /25g</li> </ul> <p><b>Otras características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ausencia de cuerpos extraños</li> <li>✓ Envases estancos</li> <li>✓ Correcta codificación</li> <li>✓ Mantenimiento de cadena de frío</li> </ul>
Información logística:
Unidad de venta: Envases de 2000 g en film transparente. Resto de información a determinar con el cliente

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