



**Cien Fuegos**  
GASTRONOMÍA

**FICHA DE PRODUCTO**

**PATATA V GAMA PANADERA**

**Código:** FT-06

**Rev:** 04

**Fecha:** mayo 2020

**Página:** 1 de 2



**PATATA corte tipo PANADERA**

**Definición del producto y procesado:**

Patatas frescas, peladas, cortadas en láminas y pasteurizadas, envasadas al vacío, listas para su consumo.

**Ingredientes:**

Patatas, antioxidante (ácido ascórbico).

**Variedades de patata:**

**Grosor del corte:**

**Calibre:**

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

9 mm

30-50 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

Lista 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

**Sugerencia de preparación:**

|   |                               |  |
|---|-------------------------------|--|
|  | <b>FICHA DE PRODUCTO</b>      | <b>Código:</b> FT-06<br><b>Rev:</b> 04<br><b>Fecha:</b> mayo 2020<br><b>Página:</b> 2 de 2 |
|   | <b>PATATA V GAMA PANADERA</b> |  |

Las patatas panadera son la guarnición perfecta para combinar con cualquier receta de carne o pescado. Pueden ser cocinadas en pocos minutos al horno o salteadas en sartén.

#### Propiedades analíticas:

##### Características organolépticas:

- ✓ Apariencia/color: rodajas 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**