



	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>	<b>Código:</b> FT-01.9 <b>Rev:</b> 02
	<b>PATATA V GAMA PREPARADO DE ENSALADILLA CON ZANAHORIA Y GUIANTES</b>	<b>Fecha:</b> Agosto 2021 <b>Página:</b> 1 de 2

**PATATA corte tipo**  
**PREPARADO DE ENSALADILLA CON ZANAHORIA Y GUIANTES**

**Definición del producto y procesado:**

Patatas frescas, peladas, cortadas en cubos, escaldadas y pasteurizadas, con zanahoria, guisantes y sal, envasadas al vacío, listas para su consumo.

**Ingredientes:**

Patatas (85-87%), zanahoria (8-9%), guisantes (3-4%) y sal.

**Variedades de patata:**

**Longitud del corte:**

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

10x10x10mm

**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	320Kj/77Kcal
Grasa total	0,67g
Ácidos grasos saturados	<0,1g
Hidratos de carbono	15g
Azúcares	0,8g
Proteínas	2,2g
Sal	0,5g

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



	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>	<b>Código:</b> FT-01.9 <b>Rev:</b> 02
	<b>PATATA V GAMA PREPARADO DE ENSALADILLA CON ZANAHORIA Y GUISANTES</b>	<b>Fecha:</b> Agosto 2021 <b>Página:</b> 2 de 2

<b>Sugerencias de preparación:</b>
El preparado de ensaladilla es especialmente adecuado para la preparación de guisos y ensaladillas.
<b>Propiedades analíticas:</b>
<b>Características organolépticas:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Apariencia/color: dados de color natural de patata con zanahoria y guisantes</li><li>✓ Olor: típico a patata cocida con zanahoria y guisantes</li><li>✓ Gusto: típico a patata cocida con zanahoria, guisantes y sal</li><li>✓ Textura: cremosa</li></ul>
<b>Propiedades microbiológicas:</b> <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>
<b>Otras características:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Ausencia de cuerpos extraños</li><li>✓ Envases estancos</li><li>✓ Correcta codificación</li><li>✓ Mantenimiento cadena de frío</li><li>✓ Sumatorios defectos grandes (&gt;3 mm): límite máximo 3%</li><li>✓ Sumatorios defectos pequeños (&lt;3 mm): límite máximo 7%</li></ul>
<b>Información logística:</b>
Unidad de venta: Envases 2000 g en film transparente. Resto de información a determinar con el cliente

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