



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

PATATA corte tipo
PREPARADO DE ENSALADILLA CON ZANAHORIA Y GUISANTES

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



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

Sugerencias de preparación:

El preparado de ensaladilla es especialmente adecuado para la preparación de guisos y ensaladillas.

Propiedades analíticas:

Características organolépticas:

- ✓ Apariencia/color: dados de color natural de patata con zanahoria y guisantes
- ✓ Olor: típico a patata cocida con zanahoria y guisantes
- ✓ Gusto: típico a patata cocida con zanahoria, guisantes y sal
- ✓ 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
- ✓ Sumatorios defectos grandes (>3 mm): límite máximo 3%
- ✓ Sumatorios defectos pequeños (<3 mm): límite máximo 7%

Información logística:

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