

FICHA TÉCNICA: Chips de boniato naranja & boniato violeta 85g

Descripción y presentación

Chips de verduras producidas de forma semi-artesanal, hechas con verduras de alta calidad seleccionadas y fritas en una mezcla de aceite de oliva virgen y aceite de girasol alto oleico. Producto listo para su consumo

| | | |
|----------------------|--|---|
| COD. EAN |  8 437016 869017 |  |
| TAMAÑO BOLSA | 18cm x 28cm | |
| PESO UNITARIO | 85g | |
| FORMATO | Envasadas en bolsas de OPP mate 20micras + OPP metalizado 30 micras, 10 unidades por caja de cartón de 38cm x 24cm x 29cm (ancho/alto/fondo) | |
| PALETITZACIÓN | Palé europeo, número de cajas según pedido (8 cajas por piso) | |

Lista de ingredientes:

Boniato naranja, boniato violeta, aceite de girasol alto oleico, aceite de oliva virgen y sal marina

Valores nutricionales (por 100g de producto):

Valor energético: 1906KJ/454Kcal; **grasas:** 24,5g; **ácidos grasos saturados:** 3,1g; **hidratos de carbono:** 58,9g; **azúcares:** 15,8g; **proteínas:** 3,3g; **sal:** 1g

Características organolépticas:

Color, sabor, aroma y crujiente característicos, sin regustos ni olores extraños o rancios

Especificaciones microbiológicas: parámetros establecidos según normativa (Reglamento 2073/2005). Se considera que no pueden favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes* por tener una $a_w \leq 0,92$.

| parámetro | Valor guía |
|---------------------------------|---------------|
| <i>Listeria monocytogenes</i> * | $<10^2$ ufc/g |

Especificaciones fisicoquímicas:

| parámetro | Valor máximo |
|-----------|--------------|
| Humedad | 3% |

Vida útil / consumo preferente:

Se establece una vida útil (consumo preferente) de 120 días a partir de la fecha de elaboración y envasado

Lote/trazabilidad:

Código numérico de dos cifras, correspondiente al lote de producción asignado correlativamente

Condiciones de almacenaje y distribución:

Conservar lejos de fuentes de calor y luz

Condiciones de uso y consumo:

Alimento listo para su consumo

Declaración de alérgenos:

| El producto contiene los siguientes componentes alérgenos | SI / NO | Naturaleza de la sustancia y/o derivados | Presencia fortuita / posibles trazas |
|---|-------------------|--|--------------------------------------|
| Leche y derivados, incluida la lactosa | NO | | NO |
| Huevo y productos a base de huevo | NO | | NO |
| Cereales que contienen gluten o variedades híbridas | Trigo | NO | NO |
| | Cebada | NO | NO |
| | Centeno | NO | NO |
| | Avena | NO | NO |
| | Espelta | NO | NO |
| | Trigo kamut | NO | NO |
| | Derivados | NO | NO |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | NO | | NO |
| Frutos secos de cáscara | Almendra | NO | NO |
| | Avellana | NO | NO |
| | Nueces | NO | NO |
| | Anacardos | NO | NO |
| | Nuez pecana | NO | NO |
| | Nuez de Brasil | NO | NO |
| | Pistacho | NO | NO |
| | Nuez de macadamia | NO | NO |
| Derivados | NO | NO | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO | | NO |
| Pescado y productos a base de pescado | NO | | NO |
| Soja y productos a base de soja | | | |
| Apio y productos derivados | NO | | NO |
| Mostaza y productos derivados | NO | | NO |
| Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo | NO | | NO |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l, expresados como SO ₂ | NO | | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces | NO | | NO |
| Moluscos y productos a base de moluscos | NO | | NO |