

Artículo:

TORRES SELECTA – PATATAS FRITAS CON CAVIAR



TORRES
SELECTA

Descripción del producto:

Ingredientes:

Patata, aceite de girasol, aroma de caviar (3%), sal, caviar deshidratado (0,18%).

Características organolépticas:

Patatas fritas chips crujientes, con un color amarillo característico, con sabor a caviar y caviar deshidratado.

Formatos:

- Bolsa 40 gramos.
- Bolsa 110 gramos.

Presentación:

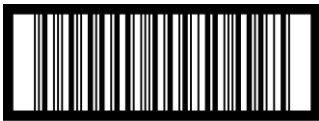

- Caja 20 bolsas 40 gramos.
- Caja 15 bolsas 110 gramos.

Condiciones de conservación:

Mantener en un lugar fresco y seco, alejado del sol directo y de fuentes de calor.
Vida útil 12 meses en el envase original siguiendo las condiciones de conservación en todo momento.

Información envases y embalajes:

Material envasado:	Film plástico apto para uso alimentario
Material de embalaje:	Cartón apto para uso alimentario
Pallets:	Pallets fumigados según NORMATIVA ISPM-15

Bolsa	Formato	Bolsa de 40 gr	Bolsa de 110 gr
	Medidas	240 mm x 162 mm	320 mm x 216 mm
Peso bruto	47,90 gr	123,80 gr	
Código	8426944001156	8426944001149	
Caja	Formato	20 bolsas de 40 gr	15 bolsas de 110 gr
	Medidas	39,7 cm x 26,5 cm x 30 cm	39,7 cm x 26,5 cm x 49 cm
	Peso bruto	1,20 kg	2,26 kg
	Código	18426944201157	18426944151148
	Símbolo	ITF 14  18426944201157	ITF 14  18426944151148
Palet	Formato	54 cajas x 20 bolsas de 40 gr	36 cajas x 15 bolsas de 110 gr
	Medidas	1,20 m x 0,80 m x 1,96 m	1,20 m x 0,80 m x 2,10 m
	Peso	74,8 kg bruto / 43,2 kg neto	91,4 kg bruto / 59,4 kg neto

Condiciones envasado:

Envasado en atmósfera protectora con gas nitrógeno.

Información nutricional:

	POR 100 g
VALOR ENERGETICO (kJ)	2.555
VALOR ENERGETICO (kcal)	616
GRASAS (g)	48
De las cuales:	
- GRASAS SATURADAS (g)	6
- GRASAS MONOINSATURADAS (g)	12
- GRASAS POLIINSATURADAS (g)	30
HIDRATOS DE CARBONO (g)	40
De los cuales:	
- AZÚCARES (g)	<0,5
FIBRA ALIMENTARIA (g)	4,1
PROTEÍNAS (g)	3,9
SAL (g)	0,85

Características físico-químicas:

Parámetro	Unidades	Límites de aceptación
Humedad relativa	%	<3
Plomo	mg/Kg	<0,1
Cadmio	mg/Kg	<0,1
Cloruro sódico sobre materia seca	%	<3

Características microbiológicas:

Parámetro	Unidades	Límites de aceptación
Hongos y levaduras	ufc/g	<100
Listeria monocytogenes	ufc/g	<100 durante la vida útil de producto

Información sobre alérgenos:

ALERGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN DIRECTIVA EUROPEA	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / función	Si/No	Ingrediente	Naturaleza / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO			NO		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO			NO		
Huevos y productos a base de huevo	NO			NO		
Pescado y productos a base de pescado	SI	Caviar deshidratado	Sabor			
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO			NO		
Soja y productos a base de soja	NO			NO		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO			NO		
Frutos de cáscara y productos derivados (Ex. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	NO			NO		
Apio y productos derivados	NO			NO		
Mostaza y productos derivados	NO			NO		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO			NO		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO			NO		
Altramuces y productos a base de altramuces	NO			NO		
Moluscos y productos a base de moluscos	NO			NO		

Información sobre OGM:

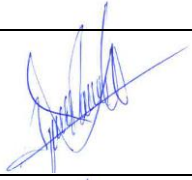

PATATAS FRITAS TORRES S.L. certifica que **las materias primas para la elaboración de sus productos ni son ni contienen organismos modificados genéticamente**, por lo tanto, los productos elaborados se consideran **productos libres de OGM**.

Información sobre radiación:

PATATAS FRITAS TORRES S.L. certifica que los productos que elabora **no han recibido ni recibirán en ningún caso tratamientos con radiaciones ionizantes**.

Información grasa parcialmente hidrogenada:

PATATAS FRITAS TORRES S.L. certifica que **no se utilizan grasas parcialmente hidrogenadas** para la elaboración de sus productos.

Redactado por Departamento de Calidad	Firma: 	Fecha: 18 julio 2017
Aprobado por Responsable del Departamento de Calidad	Firma: 	Fecha: 18 julio 2017
Motivo de la revisión	Actualización resultados plan control analítico.	