

	FICHA TÉCNICA	Rev: 02 25/02/15 Página 1 de 3
	PATATA FRITA ECOLÓGICA EN ACEITE DE OLIVA	

1.- DATOS DE CONTACTO.

NOMBRE	APERITIVOS DE AÑAVIEJA S.A.
DIRECCIÓN	CTRA. DE AÑAVIEJA P.K. 0.300
LOCALIDAD/PROVINCIA	42108 MURO (SORIA)
TELÉFONO / FAX	+34 00 976 190080 /+ 34 00 976 190081
E-MAIL	artesanass@anavieja.com
Nº REGISTRO SANITARIO	26.05479/SO
TEL. DE CONTACTO 24 H	620 929062
PERSONA CONTACTO/CARGO	Emilio Zamora - Gerente
CALIDAD	Amaya Santamaría – calidad@anavieja.com

2.- DATOS DE ETIQUETADO DEL PRODUCTO.

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PATATAS FRITAS ECOLÓGICAS EN ACEITE DE OLIVA	
CÓDIGO EAN BOLSA	8437000299615 Y 8437000299516	
INGREDIENTES* *Procedente de agricultura ecológica	Patatas*, aceite de oliva*(38.7%), sal ecológica.	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS.	LIBRE DE ALÉRGENOS	
DECLARACIONES OBLIGATORIAS.	ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA.	
ORIGEN	UE	
CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	
FORMATO	Bolsa de 40 g y Bolsa de 125 g	
MARCADO DE LOTE	SSDD (siendo SS la semana correlativa del año y DD el día de la semana que corresponda en el calendario). Ej.- lunes 8 de Noviembre de 2010 – Lote: 4508 (semana 45 día 8)	
VIDA ÚTIL	180 días	
CADUCIDAD (LEYENDA)	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA	
CIF.	A42146399	
RSI.	26.05479/SO	

* La dosificación manual de la sal puede hacer variar la proporción.

4.- OGM.

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de OGM?	NO
---	----



FICHA TÉCNICA

PATATA FRITA ECOLÓGICA EN ACEITE DE OLIVA

Rev: 02
25/02/15
Página 2 de 3

5.- ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO.

ESPECIFICACIONES FÍSICO – QUÍMICAS		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	VALOR NORMAL/ TOLERANCIA	MICROORGANISMO	VALOR NORMAL/ TOLERANCIA
<i>Humedad</i>	2.1%	<i>Enterobacterias</i>	Ausencia en 1 g
<i>Sal</i>	≤ 5%	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Arsénico</i>	≤ 0.5 ppm	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
<i>Plomo</i>	≤ 1 ppm		
<i>Mercurio</i>	≤ 0.5 ppm		
Estaño	≤ 10 ppm		

❖ CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES TIPO por 100 gramos de producto:

VALOR ENERGÉTICO	568 kcal / 2363 KJ
GRASAS	38.7 g
De las cuales:	
SATURADAS	6 g
MONOINSATURADAS	29 g
POLIINSATURADAS	3.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	46.6 g
De los cuales:	
AZÚCARES	<0.2 g
FIBRA	1.7 g
PROTEÍNAS	7.38 g
SAL	0.44 g
Otras consideraciones:	
GLUTEN	Ausencia. Aptas para celíacos

❖ CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

BREVE DESCRIPCION Patata frita en aceite de oliva con sal	
ASPECTO	Apariencia uniforme y lisa, artesanal, fina y rizada
COLOR	Amarillo intenso, brillante
TEXTURA	Crujiente al paladar
OLOR	Aroma agradable, suave, a aceite de oliva
SABOR	Ligeramente sabrosa, sin amargor, sensación untuosa y agradable en boca, con remanente a patata



FICHA TÉCNICA

PATATA FRITA ECOLÓGICA EN ACEITE DE OLIVA

Rev: 02
25/02/15
Página 3 de 3

6.- MÉTODO DE TRATAMIENTO

PROCESO DE PELADO	Pelado mecánico y repaso manual
PROCESO DE CORTADO	Cortado mecánico
PROCESO DE FRITURA	Fritura y posterior adición de aditivos.
PROCESO DE ENVASADO	Envasado vertical

7.- MÉTODO DE TRANSPORTE

REQUERIMIENTOS NECESARIOS	No precisa refrigeración
----------------------------------	--------------------------

8.- LEGISLACIÓN QUE APLICA

Conforme a las siguientes normativas y sus posteriores modificaciones

CONTAMINANTES	Reglamento 1881/2006 de 19 de Diciembre por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
TÉCNICO SANITARIA	Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos
CANTIDADES NOMINALES	Real Decreto 1801/2008 normas relativas a cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
INFORMACIÓN ALIMENTARIA	Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
OGM	Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Reglamento 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OGM y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
ECOLÓGICO	Reglamento 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológico

Los productos se comercializarán conforme a las especificaciones detalladas en esta ficha técnica, salvo indicación expresa del cliente. En ausencia de otras indicaciones, se entiende que la ficha técnica queda aprobada.

Fecha de última revisión: 02/02/2018