



Batatas fritas 10-10 mm Foodservice [PG 34554]

Revestidas com tempero Cajun - Pré-fritas e Congeladas

Ficha técnica produto

Ingredientes¹	Batatas (85 %), amido de batata modificado, óleo de palma, farinha de arroz, farinha de milho, sal, pimenta de Caiena, pimenta preta, pimenta branca, alho em pó, cebolla em pó, aroma natural, aroma, espessante E415 (Goma xantana). <i>Pode conter vestígios de : Aipo, Leite, Sulfito.</i>
---------------------------------	---

Variedade da batata	Polpa amarela.
----------------------------	----------------

Origem da batata	Bélgica, França, Países Baixos, Alemanha.
-------------------------	---

Instruções de cozimento

	Produto congelado (-18°C)
Fritadeira²	3-4 minutos a 175°C

² www.goodfries.eu

Cozinhar até ficar dourado.

Não cozinhar demasiado.

Quando cozinhar pequenas quantidades, reduzir o tempo de fritura.

Armazenamento

Não re-congelar o alimento depois de descongelado

Transporte - armazenamento: - 18°C

Armazenamento:

- ♦ No congelador do refrigerador *(-6°C) :
- ♦ Freezer *** (-18°C) :

1 semana

Varios meses

(ver impressão sobre o saquinho)

Prazo: 24 meses a - 18°C

¹Alérgenos essenciais

[Em conformidade com o Regulamento (UE) N° 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios (FIC)]

	Presença no produto		Risco de contaminação cruzada	
	Sim	Não	Sim	Não
Cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais		x		x
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		x		x
Moluscos e produtos à base de moluscos		x		x
Ovos e produtos à base de ovos		x		x
Peixe e produtos à base de peixe		x		x
Amendoim e produtos à base de amendoim		x		x
Soja e produtos à base de soja		x		x
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)		x	x	
Frutos de Casca Rija e produtos à base de frutos de Casca Rija		x		x
Aipo e produtos à base de aipo		x	x	
Mostarda e produtos à base de mostarda		x		x
Tremoços e produtos à base de tremoços		x		x
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo		x		x
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg exprimido em SO2		x	x	



Rastreabilidade

Data de produção (n° de lote composto de 8 dígitos):

Por ex: **L9055** 61 22
L9055 61 22

9 Ano de produção: **2019**
055 Dia produzido: **24 Febrero**

61 Máquina embaladora
22 Hora da embalagem

Especificações do produto

ANÁLISES QUÍMICAS		
Matéria seca	Alvo	37 %
VALORES NUTRICIONAIS A CADA 100 G DO PRODUTO CONGELADO		
		DR ³
Valor Energético (kJ)	641	
Valor Energético (kcal)	153	8 %
Gorduras (g)	4,5	6 %
Gorduras saturadas (g)	2,3	12 %
Carboidratos (g)	24	9 %
Carboidratos com açúcares (g)	0,5	1 %
Fibra Alimentar (g)	3	
Proteína (g)	2,5	5 %
Sal (g)	1,02	17 %
³ Doses de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal)		
COMPRIMENTO DAS BATATAS FRITAS		
Valores indicativos	% em número	
< 2,5 cm Máx.	2	
> 5 cm Alvo	70	
> 7,5 cm Alvo	20	
ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS		
	m	M
Contagem total em plaqueta	10 000 / g	100 000 / g
Coliformes	100 / g	1 000 / g
<i>E. coli</i>	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
Leveduras	100 / g	1 000 / g
Bolores	100 / g	1 000 / g
<i>Bacillus cereus</i>	100 / g	1 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 / g	100 / g
Salmonella	Ausência dos 25 g	
QUALIDADE VISUAL		
Imperfeições grandes:	Máx.	6 peças/kg
	Superfície escura (diâmetro > 5 mm)	
	Superfície clara (diâmetro > 10 mm)	
Imperfeições pequenas:	Máx.	18 peças/kg
	Superfície escura (diâmetro entre 3 e 5 mm)	
	Superfície clara (diâmetro entre 5 e 10 mm)	
Peças queimadas	Máx.	0,5 % em peso
COR		
Cor do produto supercongelado	USDA "0"	
Cor do produto preparado	USDA "0" - "1"	



Indicado para Dietas

	Sim	Não
Vegetariano	x	
Lacto-Vegetariano	x	
Vegan		x
Halal		x
Kosher		x

Certificações

www.lutosa.com/pt/corporate/downloading

BRC
IFS
ACG
FCA

RSPO-SG

Declarações

OGM	Lutosa SA atesta que o produto mencionado nesta ficha técnica não contém uns Organismos Geneticamente Alterados (OGM) e não é referido pela modificação de legislação relativa à rotulagem dos géneros OGM de acordo com os Regulamentos (UE) N° 1829/2003 ⁴ et N° 1830/2003 ⁴ .
Ionização Irradiação	Lutosa SA atesta que o produto mencionado nesta ficha técnica não sofre nenhum tratamento de ionização ou de irradiação em conformidade com a Diretiva 1999/2/CE ⁴ .
Contaminadores	Lutosa SA atesta que o produto mencionado nesta ficha técnica é conforme aos Regulamentos (UE) N° 1881/2006 ⁴ et N° 333/2007 ⁴ .
Pesticidas	Lutosa SA atesta que o produto mencionado nesta ficha técnica é conforme ao Regulamento (UE) N° 396/2005 ⁴ relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Directiva 91/414/CEE ⁴ .
Embalagem primária	Lutosa SA atesta que a embalagem primária utilizada para o acondicionamento do produto mencionado nesta ficha técnica é conforme ao Regulamento (UE) N° 1935/2004 ⁴ relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Directivas 80/590/CEE ⁴ y 89/109/CE ⁴ e conforma ao Regulamento (UE) N° 1169/2011 ⁴ relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

⁴O conjunto das Diretivas e Regulamentos são consultável via

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_pt.htm