

	FICHA TECNICA BATATA FRITA	Versão:2 13/08/2014 Pag: 1/5
---	---	------------------------------------

DESCRIÇÃO
<p>Produto obtido a partir de variedades de batata amarelas selecionadas (<i>Solanum tuberosum</i> L) - peculiares para o consumo humano.</p> <p>As batatas são lavadas, descascadas a vapor e cortadas em batatas fritas em linha reta (com superfícies lisas) ou corte da dobra (superfícies onduladas).</p> <p>São preparados de modo a obter uma textura melhorada e uma cor homogênea.</p> <p>Depois são secas e pré-cozidas em óleo 100% vegetal. Por fim, as batatas fritas são desengorduradas, ultracongeladas e armazenadas a -18°C.</p>

INGREDIENTES
94% de batata, óleo vegetal (palma), dextrose (trigo ou milho)

A seguinte tabela indica a presença (como componente adicionado) dos seguintes alérgenos e produtos derivados:

ALERGENEOS			
Alérgenos	Usado como ingrediente na receita	Risco de contaminação	Detalhes
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Ausente
Marisco/Crustáceos – produtos	Não	Não	Ausente
Ovos – produtos	Não	Não	Ausente
Peixe – produtos	Não	Não	Ausente
Amendoim e derivados	Não	Não	Ausente
Nozes e derivados	Não	Não	Ausente
Soja – produtos	Não	Não	Ausente
Leite (inclui lactose) - produtos	Não	Não	Ausente
Aipo – produto	Não	Não	Ausente
Mostarda – produto	Não	Não	Ausente
Sementes de Sésamo e derivados	Não	Não	Ausente
Dióxido de Enxofre e Sulfitos (>10mg SO ₂ /kg)	Não	Sim	Presente na fábrica. Possível contaminação cruzada, não acima de 10ppm
Tremoços e derivados	Não	Não	Ausente
Moluscos e derivados	Não	Não	Ausente

Lista de alérgenos de acordo com a alteração da Diretiva 2000/13/CE

**FICHA TECNICA****BATATA FRITA**

Versão:2
13/08/2014
Pag: 2/5

GMO – DECLARAÇÕES

Este produto não contém organismos geneticamente modificados e não é produzido com matérias-primas de origem geneticamente modificada. Em nenhum momento durante a produção o produto entrou em contato com organismos geneticamente modificados.

Este produto é abrangido pelo disposto do Regulamento CE n.º 1829/2003 sobre alimentos geneticamente modificados e alimentos para animais e do Regulamento CE n.º 1830/2003 relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade dos produtos deles derivados e modificação da Directiva 2001/18 / CE.

CONTAMINANTES

Todos os nossos produtos de batata são fabricados na Bélgica em conformidade com os requisitos das normas alimentares da Comunidade Europeia e próprios para consumo humano.

Especialmente, o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 que fixa os teores máximos de certos contaminantes nos géneros alimentícios e Regulamento (CE) n.º 396/2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas nos alimentos e rações de origem vegetal e animal.

IONIZAÇÃO


Este produto não é tratado com radiação ionizante (Directiva 1999/2 / CE e 1999/3 / CE) e não é produzido com matérias-primas ionizadas.

CARACTERISTICAS**Física (congelado)**

		Shoestring	Classico	<u>Crinkle</u>	Churrascaria	Grande (Tradição)	Grande (Super)
Corte		6-8mm	8-10mm		10/20mm	10-12mm	13-15mm
Comp. Peçaço (por peso) (Tolerancia -5%)	>50mm	60%	65%	60%	65%	70%	70%
	de que >75mm	10%	15%	10%	15%	20%	20%
	< 25mm	Max 5%	Max 5%	Max 5%	Max 5%	Max 5%	Max 5%
Defeitos Visuais	Bruto (>10mm)	2/500g	2/Kg	2/Kg	2/Kg	2/Kg	2/Kg
	Maior (6-10mm)	6/500g	6/Kg	6/Kg	6/Kg	6/Kg	6/Kg
	Menor (3-6mm)	20/500g	20/Kg	20/Kg	20/Kg	20/Kg	20/Kg
Pedaço	Unid.muito fina	30/Kg	30/Kg	30/Kg	20/Kg	20/Kg	20/Kg
Peças queimadas (por peso)		Max 0.5%					
Materias Estranhas		Ausente					

Auxiliar técnico: antiespumante, estabilizador: Pirofosfato ácido de sódio (E450i)


O risco de contaminação cruzada de alérgenos de outros produtos que são fabricados no mesmo local (produção da mesma linha / adjacente, a partir de matérias-primas de pó seco, na embalagem, ou situações iguais, etc).

	FICHA TECNICA BATATA FRITA	Versão:2 13/08/2014 Pag: 3/5
---	---	------------------------------------

Químico						
	<i>Shoestring</i>	<i>Classico</i>	<i>Crinkle</i>	<i>Churrascaria</i>	<i>Tradição</i>	<i>Super</i>
Material Seca	Min 31%	Min 28%	Min 28%	Min 27%	Min 27%	Min 26%
Teor de Gordura	Max 8%	Max 6%	Max 6%	Max 6%	Max 6%	Max 6%
Ácidos Gordos Livres	Não excede 1,5% (expreso em ácido olico)					

Organolético	
Textura	Uma textura crocante no exterior e um interior uniforme cozido.
Odor	Odor agradável, típico das batatas.
Sabor	Típico das batatas: não azedo, não rançoso.
Cor após frito	Bastante uniforme, luminoso, característica de ouro amarelo: 0-2USDA / 45-75 AGTRON Durante a época, a cor das batatas podem-se alterar.
Metodo de cozimento	Fritadeira elétrica, forno ou fritadeira.

Microbiológico		
	Normas	Tolerâncias
Placa de contagem de psiotróficos aeróbios totais (22°C)/g	≤ 100.000	≤ 500.000
Staphylococcus aureus/g	≤ 100	≤ 1.000
Escherichia coli/g	≤ 100	≤ 1000
Bacillus cereus/g	≤ 100	≤ 1000
Listeria monocytogenes	Ausente/25g	≤ 100/g
Salmonela/25g	Ausente/25g	Ausente/25g

	FICHA TECNICA BATATA FRITA	Versão:2 13/08/2014 Pag: 4/5
---	---	------------------------------------

Valor Nutricional (100g como vendido)						
	Shoestring	Classico	Crinkle	Charruscaria	Tradição	Super
Energia (kcal)	150	140	140	140	135	130
Energia (kJ)	620	580	580	580	565	547
Prteínas (g)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Gordura (g)	6,0	5,0	5,0	5,0	4,5	4,0
Das quais saturadas (g)	3,1	2,6	2,6	2,6	2,3	2,1
Dos quais mono-insaturados (g)	2,3	1,9	1,9	1,9	1,8	1,6
Dos quais poli-insaturado (g)	0,5	0,45	0,45	0,45	0,4	0,4
Dos quais trans (g)	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Dos quais colesterol (mg)	0	0	0	0	0	0
Carboidratos (g)	20	20	20	20	20	20
Dos quais açucares (g)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Fibras (g)	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Sodio (mg)	40	30	30	30	30	30
Sal (mg)	100	80	80	80	80	80

VALIDADE
Frigorífico 0-4 ° C: 24 horas Star Marked Frozen Food Compartments () * -6 ° C: uma semana, ** -12 ° C: 1 mês, *** - 18 ° C: 24 meses Não voltar a congelar após descongelação

METODO DE COZIMENTO
Fritura de gordura: Frite em óleo vegetal a 175 ° C até dourar (durante de 3-6 minutos, dependendo do corte.). Óleo Max 250g / 5L. Forno ou grill: (10 min. / 220 ° C) Pré-aqueça o forno. Asse as batatas fritas em uma camada (cerca de 250g) durante 15-20 minutos. Retorne ao meio-cozimento. Frigideira: Frite as batatas fritas a uma temperatura média durante 10-15 minutos. Sabor a sal, conforme necessário.

	FICHA TECNICA BATATA FRITA	Versão:2 13/08/2014 Pag: 5/5
---	---	------------------------------------

EMBALAGEM

EUROPALETE									
	Shoestring		Classico		Crinkle	Charr.	Tradição		Super
	1 Kg	2,5 Kg	1 Kg	2,5 Kg	2,5 Kg	2,5 Kg	1 Kg	2,5 Kg	2,5 Kg
Codigo EAN	54130 81100 074	54130 81250 014	54130 81100 081	54130 81250 021	541308 125014 4	54130 81250 137	54130 81250 410	5413 0812 5015 1	541308 125012 0
Cartão / SKU	10	4	10	4	4	4	10	4	4
Caixas / Camadas	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Caixa / Palete	63 – 72	72	72	72	72	72	72	72	72
Altura Palete	2m – 2m30	2m10	2m05	1m95	2m10	1m80	1m90	1m80	1m80
Peso Liquido	630 – 720	720	720	720	720	720	720	720	720

BLOCO PALETE									
	Shoestring		Classico		Crinkle	Charr.	Tradição		Super
	1 Kg	2,5 Kg	1 Kg	2,5 Kg	2,5 Kg	2,5 Kg	1 Kg	2,5 Kg	2,5 Kg
Caixas / Camada	12	12	12	12	12	12	12	12	12
Caixas / Palete	96	96 – 108	96 – 108	96 – 108 - 120	96	96 - 120	96 – 120	96 - 120	96 – 120
Atura Palete	2m30	2m10 – 2m35	2m05 – 2m30	1m95 – 2m20 – 2m40	2m10	1m80 – 2m20	1m90 – 2m30	1m80 – 2m20	1m80 – 2m20
Peso Liquido	960	960 - 1080	960 - 1080	960 – 1080 – 1200	960	960 - 1200	960 – 1200	960 - 1200	960 - 1200