



PATATA DESHIDRATADA 10 x 10 x 2 mm /

DEHYDRATED POTATO 10 x 10 x 2 mm

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

Producido a partir de patatas lavadas, peladas, cortadas, escaldadas y deshidratadas / *Product made from potatoes washed, peeled, cut, blanching and dehydrated.*

Origen / *Origin:* Alemania / *Germany.*

Referencia / <i>Reference</i>	10 x 10 x 2 mm
Código / <i>Code</i>	008A01N
EAN 14	08431092023066

2. INGREDIENTES / INGREDIENTS

Ingredientes / *Ingredients:* Patata / *Potato.*

Alérgenos / *Allergens:* Ninguno / *None.*

3. PREPARACIÓN / PREPARATION

Según su uso, hervir en abundante agua durante 12 minutos / *According to use, boiling in plenty of water for approximately 12 minutes.*

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color / *Color:* Amarillo claro / *Light Yellow.*

Olor / *Odor:* Típico a patatas cocidas / *Typical of cooked potatoes.*

Sabor / *Flavor:* Típico a patatas cocidas. / *Typical of cooked potatoes.*

Materias extrañas / *Foreign materials:* Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día / *Free so far as it is possible by current technical equipment.*

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Humedad / *Moisture:* 6,0% máx. (Brabender: 105°C-1,5 h) / *6,0% max. (Brabender: 105°C-1,5 h)*

Peroxidasa-test: Test positivo en 10 % / *Positive test in 10 %.*

Impurezas / *Impurities:* 2% max.

Puntos quemados / *Burnt spots:* 1% max.

Tamaño / *Sieves:* 10x10x2 mm.

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPT

Nuevo formato de Especificación / *New specification format*

APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:

Firmado Calidad / *Quality Signature*

APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL

Firmado Cliente / *Client Signature*

**6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (u.f.c./g) / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (c.f.u./g)**

CALIDAD/QUALITY	PATATA / POTATO	008PC-MA
Recuento total en placa/ <i>Total plate count</i>		≤ 100.000
Enterobacterias/ <i>Enterobacteriaceae</i>		≤ 1.000
Coliformes/ <i>Coliforms</i>		AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>
E. Coli		AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>
Mohos y Levaduras/ <i>Mould & Yeast</i>		≤ 100
Salmonella (25 g)		AUSENCIA / <i>ABSENCE</i>
Bacillus cereus		≤ 100
Staph. aureus		≤ 100

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION

Información Nutricional / <i>Average nutritional information</i>		Por / <i>Per</i> 100 g
Energía / <i>Energy</i>	kJ	1.518
	kcal	385
Grasa / <i>Fat</i>	g	0,5
de las cuales saturadas / <i>of which saturated</i>	g	0,1
Hidratos de Carbono / <i>Carbohydrates</i>	g	77,9
de los cuales azúcares / <i>of which sugars</i>	g	1,7
Fibra / <i>Fiber</i>	g	8,1
Proteína / <i>Protein</i>	g	6,5
Sal / <i>Salt</i>	mg	0,04

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO / SHELF LIFE

El producto conserva sus propiedades durante 24 meses en un ambiente fresco y seco (Tª <25°C, H.R. <78% recomendada), en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a una iluminación intensa. / *The product maintains its properties for 24 months at cool and dry storage (Tª <25°C, R.H. <78%, recommended) in unopened packaging, without significant changes or direct exposure to a strong lighting.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPTNuevo formato de Especificación / *New specification format***APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:**Firmado Calidad / *Quality Signature***APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL**Firmado Cliente / *Client Signature*



PATATA DESHIDRATADA 10 x 10 x 2 mm /

DEHYDRATED POTATO 10 x 10 x 2 mm

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA / *LOGISTICS INFORMATION*

10 x 10 x 2 mm	
Envase / Container	
Descripción del envase / <i>Container description</i>	Saco de papel + Pet Metalizado / <i>Paper bag + Metallic Pet bag</i>
Peso neto / <i>Net weight</i>	20 kg
Peso bruto / <i>Gross Weight</i>	20,1 kg
Embalaje / Packing	
Descripción del embalaje / <i>Packaging description</i>	Caja Cartón / <i>Carton box</i>
Medidas embalaje (largo x ancho x alto en mm) / <i>Packaging measures (long x width x height in mm)</i>	-
Unidades por embalaje / <i>Packaging units</i>	1
Peso neto / <i>Net Weight</i>	20 kg
Peso bruto / <i>Gross Weight</i>	20,16 kg
Marcado de embalaje / <i>Packaging Marks</i>	Caja serigrafiada + etiqueta / <i>Serigrafied carton box + label</i>
Pallet	
Medidas del Pallet / <i>Pallet measurements</i>	1200 x 1.000 (UK)
Material pallet / <i>Pallet material</i>	Madera / <i>Wood</i> *Plástico: Bajo pedido / <i>Plastic: Under request.</i>
Cajas base x altura / <i>Cartons base per layer</i>	3 x 7
Altura total mm / <i>Total height mm</i>	1.800
Total, cajas por pallet / <i>Total cartons per pallet</i>	21
Peso neto / <i>Net weight</i>	420 Kg
Peso bruto / <i>Gross weight</i>	445,42 Kg
Preparación del pallet / <i>Pallet preparation</i>	-Retráctil / <i>Retractable</i> -Cubre pallet / <i>Pallet cover</i> -Plancha Cartón / <i>Cardboard layer</i>
Otras Notas / Others notes	
IDIOMA descripción referencia en documentación y etiquetado / <i>LANGUAGE description reference in documentation and labeling</i>	Estándar Documentos Español y Etiquetado Español/inglés / <i>Standard Spanish Documents and Spanish/English labeling</i>
Etiquetado / Labeling	
Denominación del producto, peso neto, lote y fecha de consumo. / <i>Name of the product, net weight, batch number and best before date.</i>	

CONCEPTO DE REVISIÓN / REVISION CONCEPTNuevo formato de Especificación / *New specification format***APROBACIÓN CALIDAD / QUALITY APPROVAL:**Firmado Calidad / *Quality Signature***APROBACIÓN CLIENTE / CLIENT APPROVAL**Firmado Cliente / *Client Signature*



10. OTRA INFORMACIÓN / *OTHER INFORMATION*

OGM / *GMO*

No contiene organismos modificados genéticamente, no ha sido elaborado a partir de los mismos ni ha sufrido contaminación accidental (De acuerdo con los Reglamentos CE 1830/2003 y 1829/2003). / *It does not contain GMOs nor has been manufactured from GMOs materials nor has been exposed to cross contamination (According to European Regulations EC 1830/2003, 1829/003 and Directive 18/2001).*

PESTICIDAS Y CONTAMINANTES / *PESTICIDES & CONTAMINANTS*

El producto cumple los requisitos establecidos en la legislación de la UE 396/2005 y 1881/2006. / *The product meets the requirements set in EU regulation 396/2005 and 1881/2006.*

TRATAMIENTO DEL PRODUCTO / *PRODUCT TREATMENT*

El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO. / *The product has not been irradiated nor ETO treated.*

CONCEPTO DE REVISIÓN / <i>REVISION CONCEPT</i>	
Nuevo formato de Especificación / <i>New specification format</i>	
APROBACIÓN CALIDAD / <i>QUALITY APPROVAL:</i>	APROBACIÓN CLIENTE / <i>CLIENT APPROVAL</i>
Firmado Calidad / <i>Quality Signature</i>	Firmado Cliente / <i>Client Signature</i>