

FICHA TÉCNICA



APERITIVOS FLAPER, S.A.

PATATAS FRITAS

	FICHA TÉCNICA DE PATATAS FRITAS	FECHA 20/06/2019 EDICIÓN 6 Página 2 de 11
		FPATATASFRITAS

INDICE

1) INFORMACION GENERAL

2) LEGISLACIÓN APLICABLE

3) FORMULACION

4) CONTROL DE CALIDAD

5) ETIQUETADO

6) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

7) RECOMENDACIONES DE USO Y DESTINATARIOS

8) ALÉRGENOS

	FICHA TÉCNICA DE PATATAS FRITAS	FECHA 20/06/2019 EDICIÓN 6 Página 3 de 11
		FPATATASFRITAS

1) INFORMACION GENERAL

Denominación comercial: PATATAS FRITAS (ONDULADAS) / PATATAS TOP CHIP.

Denominación del alimento: PATATAS FRITAS.

Producto obtenido a partir del tubérculo del mismo nombre, pelado, lavado y posteriormente frito en aceite de girasol. Pueden ser onduladas o lisas.

ORIGEN: España

CATEGORIA COMERCIAL: SNACK

PRESENTACIÓN/FORMATO:

- CAJA DE 2 KG

LUGAR DE ELABORACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUIDOR DE LAS PATATAS FRITAS

APERITIVOS FLAPER, S.A.
C/. Acero, 8 P.I. Miralcampo – C.P. 19200
Azuqueca de Henares (GUADALAJARA)
NºRGSEAA: 26.07477/GU

2) LEGISLACIÓN APLICABLE

	FICHA TÉCNICA DE PATATAS FRITAS	FECHA 20/06/2019 EDICIÓN 6 Página 4 de 11
		FPATATASFRITAS

<p>Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 1881/ 2006 Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p>RD 140/2003 de 7 de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.</p> <p>Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.</p> <p>RD 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como sus posteriores modificaciones.</p> <p>RD 930/1992, de 17 de julio, norma de propiedades nutritivas de los alimentos y modificaciones posteriores.</p> <p>R.D. 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, así como sus modificaciones posteriores.</p> <p>RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.</p> <p>RD 126/1989, de 3 de febrero por el que se aprueba la R.T.S. para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, así como sus modificaciones posteriores.</p> <p>RD 1424/1983, de 27 de abril, R.T.S. para la obtención, circulación y venta de la sal y de las salmueras comestibles.</p> <p>RD 1011/1981, de 10 de abril, R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles, margarina, minarina y preparados grasos.</p> <p>RD 308/1983, de 25 de enero, R.T.S. de aceites vegetales comestibles.</p> <p>Orden de 26 de enero de 1989, norma de calidad para los aceites y grasas calentados.</p>
--

2) LEGISLACIÓN APLICABLE (continuación)
--

	FICHA TÉCNICA DE PATATAS FRITAS	FECHA 20/06/2019 EDICIÓN 6 Página 5 de 11
		FPATATASFRITAS

Reglamento (UE) N°10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) N°1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión.

REGLAMENTO (UE) 2017/2158 DE LA COMISIÓN de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

3) FORMULACIÓN



FICHA TÉCNICA DE PATATAS FRITAS

FECHA 20/06/2019
EDICIÓN 6
Página 6 de 11

FPATATASFRITAS

INGREDIENTES:

Patata, aceite de girasol (41,4%) *, sal y extractos naturales de plantas.

No contiene alérgenos

.

*Se añadirá el % de aceite de girasol en los productos cuyo etiquetado destaque la presencia de este ingrediente.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FRITO:

ORGANOLÉPTICO:

- FORMA: LÁMINAS MÁS O MENOS OVALADAS.
- COLOR: AMARILLENTO.
- OLOR: CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y RANCIDEZ.
- SABOR: TÍPICO, A PATATA, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS.
- TEXTURA: CRUJIENTE.

DECLARACIÓN DE NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.

4) CONTROL DE CALIDAD



FICHA TÉCNICA DE PATATAS FRITAS

FECHA 20/06/2019

EDICIÓN 6

Página 7 de 11

FPATATASFRITAS

▪ CONTROLES REALIZADOS

- Inspección a la recepción de la materia prima comprobando el número de lote, fecha de caducidad, estado de limpieza del embalaje y del vehículo.
- Inspección intermedia comprobando por medio del operario de envasado y de la verificadora el número de lote, fecha de caducidad, peso correcto, cierre de la bolsa y el correcto funcionamiento de los detectores de metales.
- Inspección final realizando el análisis del producto terminado en cuanto a parámetros físico-químicos y microbiológicos para comprobar el cumplimiento de la legislación de aplicación. Se recogen muestras aleatoriamente, de forma que a lo largo del año todos los productos hayan sido analizados.

**ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETRO	VALOR MAXIMO TOLERADO	METODO DE ANALISIS
Enterococos	≤ 100 (ufc/g.)	Met. Interno (ISO 7218)
Salmonella	AUSENCIA (/25g.)	AFNOR BRD 07/11-12/05
Estafilococos coagulasa positivos	$< 10E2$ (/g.)	Met. Interno (ISO 6888-1)
Microorganismos Aerobios Totales	$< 10E5$ (/g.)	AFNOR 3M 01/01-09-89
Mohos y Levaduras	< 500 (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/13-07/14
E. Coli	< 10 (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/08-06/01
Enterobacterias	$< 10E3$ (/g.)	AFNOR 3M 01/06-09-97
Listeria monocytogenes	< 100 (ufc/g.)	AFNOR BRD 07/04-09/98

**FICHA TÉCNICA DE PATATAS FRITAS**FECHA 20/06/2019
EDICIÓN 6
Página 9 de 11

FPATATASFRITAS

ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Humedad y materias volátiles	≤3,00 (%)	Desecación a 103°C
Índice de peróxidos	≤25(meqO ₂ /Kg)	Volumetría
Índice de acidez	≤2(% en ac.oleico)	Volumetría
Acrilamida	≤ 750 pg/kg	HPLC
Melamina	< 2 mg/kg	Extracción metalónica LC/MS/MS con ESI+ y ESI-

ESPECIFICACIONES ANALITICAS NUTRICIONALES**VALORES MEDIOS PARA 100 GRAMOS**

VALOR ENERGETICO	kJ / kcal	2450 / 589
GRASA	GR	41.4
de las cuales saturadas	GR	4.6
HIDRATOS DE CARBONO	GR	46.5
de los cuales azúcares	GR	0.2
FIBRA ALIMENTARIA	GR	0.9
PROTEINA BRUTA	GR	7.1
SAL	GR	1



5) ETIQUETADO

Dentro de la etiqueta, deberán aparecer las siguientes características:

- Denominación comercial
- Denominación del alimento
- Ingredientes
- Alérgenos
- Origen
- Información nutricional
- Peso neto
- Código EAN
- Fecha de consumo preferente: el tiempo de vida útil del producto es de 4 meses en el formato de cajas, 5 meses en el formato de bolsas y 6 meses en atmósfera protectora.
- Lote de envasado, que irá especificado de la siguiente manera:
Año / Semana / N° de día dentro de la semana (1-7)
1 dígito 2 dígitos 1 dígito
- Condiciones de conservación
- Recomendaciones de uso

6) CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenar en sitio fresco, seco y aislado del suelo y de focos de humedad.
- No exponer a la luz solar directa ni a temperaturas altas. Evitar focos de calor cercanos al almacenamiento del producto.
- La caducidad máxima es de 4 meses en el formato de cajas, 5 meses en el formato de bolsas y 6 meses en atmósfera protectora, desde la fabricación del producto.
- El transporte se realizará mediante condiciones adecuadas para el producto.

7) RECOMENDACIONES DE USO Y DESTINATARIOS

- Abrir y listo para el consumo.
- Destinados al consumidor final tanto jóvenes como adultos y a distribuidores.

	FICHA TÉCNICA DE PATATAS FRITAS	FECHA 20/06/2019 EDICIÓN 6 Página 11 de 11
		FPATATASFRITAS

8) Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones)

	SI (X)	NO (X)	TRAZAS (X)	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		X		
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X		
PESCADO y productos a base de pescado		X		
HUEVOS y productos a base de huevo		X		
CACAHUETE y productos a base de cacahuete		X		
SOJA y productos a base de soja		X		
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)		X		
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia		X		
APIO y productos derivados		X		
MOSTAZA y productos derivados		X		
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo		X		
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X		
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X		