

## FICHA LOGÍSTICA

### 1.Producto

Patatas artesanas

### 2.EAN13

8413164006405

### 3.DUN14

18413164006419

### 4.Fabricante

Grefusa S.L

Avda. de la Llibertat d'Ensenyança, 20  
 46600 Alzira - Valencia (España)

Tel. +34962459022



### 5.Información logística

Peso Neto (g)	45
Tara envase (g)	1
Peso Bruto (g)	46

#### Medidas de la bolsa

Alto (mm)	240
Ancho (mm)	150
Profundidad (mm)	30

#### Caja

Unidades por caja	26
Peso neto caja (g)	1170
Tara caja (g)	344
Peso bruto caja (g)	1514

#### Palet europeo (80x120)

Cajas palet	30
Cajas por capa	12
Capas palet	3
Unidades por palet	780
Peso bruto palet (kg)	60,426
Altura del palet (m)	1,12

## FICHA TÉCNICA

### 1. Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial

Patatas fritas con sal

### 2. Marca

Grefusa

### 3. Envase

Polipropileno

### 4. Ingredientes

Patata, aceite de girasol, sal.

Puede contener : **LECHE Y SOJA.**

Envasado en atmósfera protectora

Producto libre de organismos genéticamente modificados

Sin gluten

Fuente de fibra

### 5. Peso neto (g)

45

### 6. Información nutricional

	100 g	Por bolsa	IR*
Valor energético	2219 kJ	998 kJ	
	532 kcal	239 kcal	12%
Grasas	32 g	14,2 g	20%
de las cuales saturadas	3,1 g	1,4 g	7%
Hidratos de carbono	53 g	24 g	
de los cuales azúcares	0,8 g	0,4 g	0%
Fibra alimentaria	3,5 g	1,6 g	
Proteínas	7,25 g	3,3 g	
Sal	1,1 g	0,50 g	8%

\*IR:Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal).

### 7. Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

### 8. Modo de empleo

PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

### 9. Población destino del producto

LAS PERSONAS ALÉRGICAS DEBEN CONSULTAR LA ETIQUETA ANTES DEL CONSUMO

Recuerda: Los niños pequeños pueden atragantarse con los frutos secos y cacahuetes

### 10. Periodo de caducidad.Principio de vida

Según estudios de envejecimiento de productos terminados:

4 MESES DE DURACIÓN MÍNIMA en envase cerrado

Ej.: 16.02.10 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE

### 11. Lote:

Ej.: L 47C fa E

L: Identificación del lote; 47: semana de fabricación; C: día de fabricación; fa: máquina de envasado; E: hora de envasado.

### 12. Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación en vigor que le afecta.

### 13. Parámetros de calidad

	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIA
<b>FISICOS</b>			
Humedad	%	1,3	max. 3,5
Sal	%	1,9	max.3
<b>QUIMICOS</b>			
<b>MICOTOXINAS</b>			
Aflatoxinas B1	µg/kg		2
Aflatoxinas totales	µg/kg		4
Ocratoxina A	µg/kg		3
Zearalenona	µg/kg		100
DON	µg/kg		800
Fumonisinias B1,B2	µg/kg		N/A
<b>PESTICIDAS</b>	cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación		
<b>METALES PESADOS</b>			
Hg	mg/kg		0,5
As	mg/kg		0,5
Pb	mg/kg		1
Sn	mg/kg		10
<b>MICROBIOLÓGICOS</b>			
Aerobios mesófilos	ufc/g		< 100 000
Mohos y levaduras	ufc/g		< 100
Enterobacterias totales	ufc/g		< 10
Staphylococcus aureus	ufc/g		< 10
Salmonella	ufc/25g		Ausencia
Listeria	ufc/25g		Ausencia
<b>SENSORIALES</b>			
Aspecto, textura, color, sabor agradable y característico del producto.			
Ausencia de olor / sabor rancio.			
Ausencia de cuerpos extraños			

#### 14. Declaración de alérgenos

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten	X			X
Leche y derivados		X	X	
Cacahuets		X		X
Soja		X	X	
Frutos de cáscara: (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de brasil, pistacho y nueces de macadamia)		X		X
Apio		X		X
Mostaza		X		X
Sesamo		X		X
Pescado		X		X
Huevo		X		X
Crustáceo		X		X
Moluscos		X		X
Altramuces		X		X
Sulfitos		X		X

Tienen establecido un Programa de Control de Alérgenos en la planta

SI	NO
X	

#### 15. Requerimientos de dietas especiales

	Aptitud
Veganos*	SI
Vegetarianos*	SI

Definiciones según la Unión Vegetariana Europea (EVU)

\* Apto Veganos: No contiene ingredientes de origen animal ni han sido utilizados durante el proceso de fabricación.

\* Apto Vegetarianos: No contiene ingredientes de origen animal ni han sido utilizados durante el proceso de fabricación con la excepción de miel, leche y sus derivados.