

**PATATAS ARTESANAS 45G H**

**UMB:** UNIDADES  
**Cod Formato:** PAT GRFS ARTESANAS H  
**Familia:** GREFUSA PATATAS  
**SubFamilia:** PAT GRFS ARTESANAS

**Nº ref. Interna:** 202171  
**Cod. Dun:** 18413164025144  
**GTIN:** 88413164025143  
**EAN:** 8413164025147



	Alto	Ancho	Longitud	Peso Neto	Peso Bruto	Volumen
<b>Caja</b>	390.000 MM	275.000 MM	390.000 MM	1620.000 G	1831.200 G	41828.000 CCM
<b>Palet</b>	1320.000 MM	800.000 MM	1200.000 MM	38880.000 G	43948.800 G	1003872.000 CCM
<b>Unidad</b>	240.000 MM	320.000 MM	0.001 MM	45.000 G	46.700 G	1163.000 CCM

**Unidades x caja:** 36   **Cajas x Palet:** 24  
**Unidades x Palet:** 864   **Cajas x Capa:** 8  
**Vida útil (días):** 121   **Capas x Palet:** 3

Patatas fritas artesanas 45 g

REF: Fecha: 18/06/2024 PA: 0101190101 FO: - Version: 17,00

**Marca del Producto**

---

Grefusa

**Denominación Legal**

---

Patatas fritas con sal

**Ingredientes**

---

Ingredientes: Patata, aceite de girasol (32%), sal.

**Atmósfera Protectora**

---

Invasado en Atmósfera protectora

**Peso neto**

---

45 g

**Modo Empleo**

---

Producto para consumo directo

**Población destino producto**

---

público en general a excepciones de bebés y personas con alergias (ver alérgenos lista de ingredientes y declaración precautoria de alérgenos)

**Fecha de Consumo**

---

4 meses

## Patatas fritas artesanas 45 g

REF: Fecha: 18/06/2024 PA: 0101190101 FO: - Version: 17,00

## Conservación

Conservar en lugar fresco y seco

## Lote

El número de lote está compuesto por la siguiente información:  
Ejemplo:



30/05/18: fecha de consumo preferente  
L: identificación del lote  
18: últimos dos dígitos del año de producción  
01: mes de producción  
30: día de producción  
P2: código de la envasadora  
08:43: hora de envasado

## Fabricante

GRAFUSA S.L.  
Av. de la Llibertat d'ensenyança nº 20  
46600 Alzira (VALENCIA)  
ES

## Información Nutricional Media

	por 100 g	Por bolsa	IR*
Valor energético (kJ-kcal)	2194 - 526	987 - 237	12%
Grasas (g)	32	14	21%
de las cuales saturadas (g)	3,9	1,8	9%
Hidratos de Carbono (g)	49	22	8%
de los cuales azúcares (g)	0,3	0,1	0%
Fibra Alimentaria (g)	4,1	1,8	
Proteínas (g)	8,4	3,8	8%
Sal (g)	1,0	0,45	8%

## Patatas fritas artesanas 45 g

REF: Fecha: 18/06/2024 PA: 0101190101 FO: - Version: 17,00

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

## Declaración de alérgenos

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente
	Si	No	Si	No	
Cereales con gluten		X		X	
Crustáceos		X		X	
Pescado		X		X	
Huevo		X		X	
Soja		X		X	
Lacteos y derivados		X		X	
Cacahuetes		X		X	
Frutos de cáscara		X		X	
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X		X	
Sulfitos		X		X	
Altramuces		X		X	
Moluscos		X		X	
Otros frutos de cáscara		X		X	

## Número de Porciones

## Composición de envase

OppMate 20μ/OppMet 20μ

## Patatas fritas artesanas 45 g

REF: Fecha: 18/06/2024 PA: 0101190101 FO: - Version: 17,00

## Alegaciones

## NUTRICIONAL

FUENTE DE FIBRA

## OTRAS

SIN GLUTEN

VEGANOS

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES ARTIFICIALES

SIN ACEITE DE PALMA

ACEITE DE GIRASOL

## Parámetros de calidad

Características	Parámetro	CP	Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad		1,2	≤2	%
	Sal		1.0	≤1.4	%
MICROBIOLÓGICOS	Mohos			n=5; c=2. m=1000 M=10000	ufc/g
	Enterobacterias totales			n=5; c=2. m=100 M=1000	ufc/g
	Escherichia Coli			n=5; c=0. m=<10 M=NA	ufc/g
	Staphylococcus aureus			n=5; c=2. m=20 M=100	ufc/g
	Salmonella			n=5; c=0. m=ausencia M=NA	ufc/ 25 g
	Bacillus cereus			n=5; c=2. m=100 M=1000	ufc/g
CONTAMINANTES	Pesticidas			cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación	
	Cd			≤0,1	ppm
	Pb			≤0.1	mg/Kg
	Acrilamida			≤750	µg/kg
	GMO			Cumple con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003	
SENSORIALES	Aspecto, textura, color, sabor agradables y característicos del producto				



Patatas fritas artesanas 45 g

REF: Fecha: 18/06/2024 PA: 0101190101 FO: - Version: 17,00

**Certificación**

IFS 34152

RSI 21.17834/V

**Legislación**

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