



FICHA TÉCNICA DE PLATO

Edición: Noviembre 2024

Revisión: 1

PATATAS CONFITADAS A LA MANTEQUILLA



Tipo dieta: Basal.

Temporada: Indiferente.

Elaboración culinaria resultado del horneado de las patatas mezcladas con mantequilla, limón y perejil a baja temperatura. Se sirve caliente.

Uso previsto: Consumo humano.

Población destino: Población en general, que no tenga restringido alguno de los ingredientes.

INGREDIENTES: Patata (97%), mantequilla para confitar (**mantequilla**, limón, perejil fresco), sal.

ALÉRGENOS:



LACTEOS

Puede contener **trazas de gluten y huevo**.

VALORES NUTRICIONALES:

	100g	%CDR
Valor energético (kcal)	103,7	5,2
Graxas (g)	3,1	4,4
Saturadas (g)	1,9	9,6
Insaturadas (g)	0,9	
Poliinsaturadas (g)	0,1	
Carbohidratos (g)	15,4	5,9
Azúcares (g)	0,8	0,8
Fibra alimentaria (g)	2,2	
Proteínas (g)	2,5	4,9
Sal (g)	1,0	16,3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: crema.

Olor: característico del producto.

Sabor característico del producto: sabor tradicional.

Textura: cremosa.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos: < 1,0E + 05 ufc/g

Coliformes totales: < 1,0E + 01 ufc/g

Escherichia coli: < 1,0 ufc/g

Listeria monocytogenes: no detectado/25g

Salmonella spp: no detectado/25g

Staphylococcus Aureus: < 1,0E + 02 ufc/g


REFERENCIAS NORMATIVAS DE ELABORACIÓN:

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Reglamento (CE) No 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) No 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.


ENVASADO: Envasado al vacío.

PRESENTACIÓN:

MARCA	
REF. ENVASE/ FORMATO	Envase 1000 g
PESO NETO	1000 g
CÓDIGO EAN	8436595072313

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar en refrigeración (entre 0º y 4º C).

MODO DE EMPLEO: Abrir la bolsa y colocar en la cazuela del gallo para regenerar según cuadro. Una vez abierto, conservar en refrigeración no más de 48h.

FORMATO	Cazuela de barro
Regeneración	 Horno 190 °C Máx. 10 min

CADUCIDAD: 30 días desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.

ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:

- Denominación del producto.
- Marca.
- Lista de ingredientes.
- Información nutricional (por 100 g).
- Instrucciones de uso para el consumo.
- Fecha de caducidad .
- Condiciones de conservación.
- Contenido neto.
- Número de lote.
- Código EAN.
- Dirección y N.R.S fabricante.
- Teléfono atención al consumidor.