

	DEPARTAMENTO DE I+D	
	PURÉ DE PATATAS	
Código SAP producto acabado :500387, 500388	Código Formula SAP:--	
Nombre doc: FTPA 500387-V03FC-COID.001FC-COID.001	Creada: 25.03.14	
	Sustituye a: 02.02.12	

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO

Rev.	Fecha	Motivo revisión	Redactado	Verificado	Aprobado
01	02.02.09	INICIAL	I+D		
02	02.02.12	Actualización	I+D		
03	25.03.14	Actualización Reg. EU 1169/2011	S.Amorós		

	DEPARTAMENTO DE I+D	
	PURÉ DE PATATAS	
Código SAP producto acabado :500387, 500388	Código Formula SAP:--	
Nombre doc: FTPA 500387-V03FC-COID.001FC-COID.001	Creada: 25.03.14	
	Sustituye a: 02.02.12	

## A) DATOS DEL PRODUCTO

- **Denominación de venta;** Puré de patatas en copos.

- **Cantidad neta;** 5 kg (500388); 25 kg (500387)      - **Raciones:** 200 para 5 kg y 1000 para 25 kg

- **Vida comercial:** 12 meses

- **Identificación de la empresa;**

Distribuido por Gallina Blanca S.A.U. Plaza Europa 41, 08908 L'Hospitalet del Llobregat (Barcelona)

- **Descripción del producto:**

Puré de patatas en copos de aspecto amarillento y sabor y olor característico.

- **Listado de Ingredientes (según etiquetado):**

Patata 99%, emulgente (E471), estabilizante (E450i), especias, conservador (E223) (**sulfitos**), antioxidante (304) y acidulante (E330).

- **Modo de empleo:**

1. Ponga en un recipiente 5 litros de agua, 2.5 litros de leche y 60 g de sal. Llévelo a ebullición.
2. Retírelo del fuego y añada 200 g de mantequilla.
3. Vierta un kilo de puré de patatas gallina Blanca, mézclelo y déjelo reposar unos segundos. Remuévalo hasta obtener puré fino.

- **Condiciones especiales de conservación y utilización:**

Conservar el lugar fresco y seco, protegido de la luz.

- **Información Nutricional**

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	Por 100 g
Valor energético	1490 kJ/ 352 kcal
Grasas	0,5 g
de las cuales: saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	76 g
de los cuales: azúcares	0,9 g
Fibra alimentaria	6,5 g
Proteínas	7,5 g
Sal	0,13 g

	DEPARTAMENTO DE I+D	
	PURÉ DE PATATAS	
Código SAP producto acabado :500387, 500388	Código Formula SAP:--	
Nombre doc: FTPA 500387-V03FC-COID.001FC-COID.001	Creada: 25.03.14	
	Sustituye a: 02.02.12	

## **B) PARAMETROS FISICO-QUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS**

### Physical-chemical

### Microbiological

#### Parameter                      Tolerance

Moisture .....	≤9%
Nitrogen .....	1.2%±0,4
Fat .....	0.5% ±0.3
Ash .....	1.2% ± 0.3
Salt .....	0.13% ±0.1

#### Parameter                      Tolerance

Bacillus cereus	<100ufc/g
Clostridium perfringens	< 100ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100ufc/g
Salmonella en 25 g	ausencia

Si se requieren, incluir copia impresa de Plan Inspección Producto Acabado como anexo. Las instrucciones sobre cómo hacerlo se recogen en [IT-COHO.001E](#).

## **C) DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

	DEPARTAMENTO DE I+D	
	PURÉ DE PATATAS	
Código SAP producto acabado :500387, 500388	Código Formula SAP:--	
Nombre doc: FTPA 500387-V03FC-COID.001FC-COID.001	Creada: 25.03.14	
	Sustituye a: 02.02.12	

	<b>FICHA DE DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>		Nº REG.
	CODE: FC-CORQ.002E	EDITION: 2	DATE: 18/07/19
	PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS:		

Nombre del producto: Puré patatas

Código del producto (GBST): 500387 - 500388

**Declaramos que, el producto que les suministramos CONTIENE las siguientes SUSTANCIAS ALERGÉNICAS**

<i>Directiva 2007/68/CE de la Comisión que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios</i>	NO	SI	PUUEDE CONTENER (*)	ESPECIFICAR PRODUCTO
Cereales que contienen gluten (A) y productos derivados	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	X			
Huevos y productos a base de huevos.	X			
Pescado y productos a base de pescado.	X			
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	X			
Soja y productos a base de soja.	X			
Leche y sus derivados, incluida la lactosa.	X			
Frutos de cáscara (B) y productos derivados.	X			
Apio y productos derivados.	X			
Mostaza y productos derivados.	X			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (C)		X		sodium metabisulphite E223 (100ppm +/- 50ppm)
Altramuz y productos a base de altramuces.	X			
Moluscos y productos a base de moluscos.	X			

(\*): Alérgenos que pueden estar presentes en el producto de manera no intencionada debido a una contaminación cruzada.

(A): es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas

(B): es decir almendras (*Amigdalus communis L.*), avellanas (*Corylus avellana*), nueces de nogal (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch*], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos o alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*)

(C): en caso de positivo por favor indicar la concentración expresada como mg/kg o ml/l expresado como SO<sub>2</sub>