

## FICHA TECNICA WEDGES TEX MEX/SPICY

### A. PRODUCTO

**Pedazos de patatas con piel, rebozadas de especias de tipo tex mex / spicy – prefritas y congeladas**



### B. ESPECIFICACIONES

#### 1°) Fabricación

Las Spicy Wedges están elaboradas a base de patatas de carne amarilla de la variedad Bintje o similar (\*).

Las patatas están lavadas y cortadas en trozos.

Los trozos están blanqueados durante unos minutos a una temperatura de entre 70° C y 85° C, con el objeto de asegurar su color natural y su estabilidad organoléptica durante el tiempo de conservación.

Tras un proceso de secado, las Spicy Wedges están rebozadas antes de ser prefritas a 170° C durante alrededor de 1 minutos en un aceite de palma.

Seguidamente se elimina el exceso de grasa (al aire) y las Spicy Wedges pasan a ser congeladas en un túnel de congelación a - 30° C durante 15 minutos. Después están envasadas automáticamente y almacenadas a una temperatura de - 20° C.

Todas las cadenas de fabricación están totalmente automatizadas y siguen un proceso ininterrumpido, desde el corte hasta el envasado y la colocación en paletas.

(\*). Excepto durante la inter-estación

#### 2°) Control de calidad

a) Materia prima: al entrar en la fábrica, las patatas pasan por un control desde el punto de vista de la variedad, contenido en materia seca, azúcares reductores... Una materia prima irreprochable es el punto de partida de cada producción.

b) Durante el proceso de fabricación:

- *control bacteriológico*:

Durante y tras la fabricación, nuestro laboratorio lleva a cabo las pruebas necesarias para garantizar una calidad bacteriológica óptima.

- *control físico - químico*:

En diversos estadios de la producción se eliminan las patatas fritas que contienen defectos por los tiradores electrónicos.

Cada línea de producción está equipada con un detector de metal.



Durante la producción, el pick up de la capa (coating) esta controlado. La materia seca y la cantidad de sal del producto final están determinadas, también se determina la cantidad de defectos físicos de los productos no rebozados.

- *control organoléptico:*

Se efectúan pruebas en el producto final desde el punto de vista del aspecto externo, del color, del gusto y de la textura del producto.

### C. INGREDIENTES

Patatas (86%), aceite de palma, almidón de patatas modificado, harina de arroz, almidón de tapioca modificado, sal, especias, cebollas, pimentón, dextrosa, levadura en polvo (E450i, E500ii), espesante E415, aromas naturales.

*Puede contener trazas de la leche, del apio e del sulfito.*

### D. PREPARACIÓN

#### **Preparación doméstica**

No descongelar antes de uso.

*Al horno (\*):*

Calentar el horno a 200°C, echar las Spicy Wedges en una placa y dejar dorar durante 15 a 20 minutos dándoles la vuelta de vez en cuando. *Se recomienda la preparación al horno.*

*Opción parilla al horno(\*):*

Lo mismo pero durante 13 a 18 minutos.

*A la sartén:*

Calentar un poco de aceite o de mantequilla. Poner las Spicy Wedges y dejar dorar a fuego medio durante 10 a 15 minutos dándoles la vuelta de vez en cuando.

*En la freidora (preparación alternativa):*

Llenar la cesta a mitad de spicy Wedges. Dejar 4 a 5 minutos en el aceite calentada a 175°C. Escurrir antes de servir.

*(\* El tiempo de cocción depende ligeramente del tipo de vuestro horno.*

#### **Preparación profesional**

No descongelar antes de uso.

*Al horno (\*):*

Calentar el horno a 200°C, echar las Spicy Wedges en una placa y dejar dorar durante 10 a 20 minutos.

*A la sartén :*

Dejar dorar 10 a 15 minutos. Dándoles la vuelta de vez en cuando.

*En la freidora*

Echar las Spicy Wedges durante 3 a 4 minutos en el aceite calentada a 175°C.

*(\* El tiempo de cocción depende ligeramente de la potencia y la carga del horno.*



## E. CONSERVACIÓN

### 1°) Transporte - almacenamiento

Siempre a una temperatura de - 18° C.

### 2°) Conservación (conforme a las instrucciones de los embalajes):

En el congelador del frigorífico \* (-6°C): 1 semana; o en un congelador \*\*\* (-18°C): varios meses, sin pasar nunca la fecha límite para su consumo.

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

### 3°) Validez

Consúmase preferentemente dentro de un periodo de 18 meses a partir de la fecha de producción.

## F. CODIFICACIÓN: FECHA DE FABRICACIÓN – FECHA DE CADUCIDAD

### 1°) Fecha de producción (lote n°): por ej. L31022321

Compuesto por 8 cifras: una primera cifra 3, indica el año de producción 2013; seguido de un número de 3 cifras para el día de producción; dos cifras para el número de máquina de envasado y dos cifras para la hora de envasado.

### 2°) Fecha de caducidad

18 meses después de la fecha de producción expresada en mes y año, por ej. 02.2015.

## G. NORMAS ANALÍTICAS

<b>Trozos de patatas con piel, rebozadas de especias de tipo tex mex/spicy – prefritas y congeladas</b>		
<b>ANÁLISIS QUÍMICO</b>		
Materias secas		Cible: 35%
Materias grasas		Media: 5%
Ácidos grasos libres		1.5% max.
<b>VALOR NUTRITIVO POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO CONGELADO</b>		<b>IR (*)</b>
Kilojulios	649 kJ	
Kilocalorías	154 kcal	8 %
Grasas	4.5 g	6 %
de los cuales saturadas	2.25 g	11 %
Glúcidos	25 g	10 %
de los cuales azucares	0.5 g	1 %
Fibras	2.5 g	
Proteínas	2.2 g	4 %
Sal	0.8 g	13 %

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO**

	<b>m*</b>	<b>M*</b>
Número estándar de gérmenes :	10 000/g	100 000/g
Levaduras :	200/g	2 000/g
Moho :	200/g	2 000/g
Coliformes :	100/g	1 000/g
Estafilococos aureus :		100/g

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