

FICHA TECNICA POM'STEAK BI-TEMPERATURA (SL)

A. PRODUCTO

Pom'Steak bi-temperatura

corte 10-18 mm

prefritas y congeladas



B. ESPECIFICACIONES

1°) Fabricación

Las patatas fritas Pom'steak son elaboradas a base de patatas de carne amarilla de la variedad Bintje o similar (*).

Las patatas son lavadas, peladas al vapor y controladas por un tirador electrónico. Después, las patatas son cortadas en bastoncillos de 10x18 mm, calibradas y de nuevo controladas por un tirador electrónico. Los bastoncillos son escaldados 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 patatas son rebozadas antes de ser prefritas a 160° C durante alrededor de 1 minutos en un aceite de palma.

Seguidamente se elimina el exceso de grasa (al aire) y las patatas pasan a ser congeladas en un túnel de congelación a - 30° C durante 15 minutos. Tras un último control electrónico las patatas son pesadas, envasadas y almacenadas a una temperatura de - 20° C.

Todas las cadenas de fabricación y el envasado están totalmente automatizadas y siguen un proceso ininterrumpido, desde el pelado 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 (después el pelado, después la corta y después la congelación) se eliminan las patatas fritas que contienen defectos por los tiradores electrónicos.



Cada línea de producción está equipada con un detector de metal. La materia grasa y la materia seca están controladas constantemente durante la producción y además en el producto final. La calidad del aceite es controlada durante la producción. La cantidad de defectos físicos y de color, como la larga de las fritas patatas está determinada.

- control organoléptico:

Se efectúan pruebas en el producto desde el punto de vista del aspecto externo, del color, el gusto y la textura del producto. Con el recocinado, las patatas quedan crujientes y poseen un color uniforme.

C. INGREDIENTES

Patatas, aceite de palma

D. PREPARACIÓN

En la freidora

- Producto congelado (-18°C): 4 à 5 minutos a 175°C
- Producto descongelado (+2°C/+4°C): 2 à 3 minutos a 175°C

E. CONSERVACIÓN

1°) Transporte - almacenamiento

Siempre a una temperatura de - 18° C.

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

Bi-temperatura:

- *En frío negativo:*

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.

- *En frío positivo:*

Entre +2°C et +4°C: hasta 4 días (a partir de un producto congelado).

Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

3°) Validez

Consúmase preferentemente dentro de un periodo de 24 meses a partir de la fecha de producción.

F. CODIFICACIÓN: FECHA DE FABRICACIÓN – FECHA DE CADUCIDAD

1°) Fecha de producción (lote n°): por ej. L41022301

Compuesto por 8 cifras: una primera cifra 4, indica el año de producción 2014; 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

24 meses después de la fecha de producción expresada en mes y año, por ej. 02.2016.

