



# FICHA TÉCNICA DE PLATO

Edición: Diciembre 2021

Revisión: 0

## PATATAS AL TOMILLO

**Tipo dieta:** Basal.

**Temporada:** Indiferente.

Elaboración culinaria resultado de freír las patatas y saltearlas con sal, tomillo y pimienta. Se sirve caliente.

**Uso previsto:** Consumo humano.

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

**INGREDIENTES:** Patata (86%) (conservante **sulfito** (E223)), aceite de oliva virgen, sal, tomillo (0,03%) y pimienta negra.

### ALÉRGENOS:



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

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

### VALORES NUTRICIONALES:

	100g	%CDR
<b>Valor energético (kcal)</b>	<b>256,30</b>	<b>12,8</b>
<b>Grasas (g)</b>	<b>20,10</b>	<b>28,7</b>
Saturadas (g)	2,93	14,7
Insaturadas (g)	14,20	
Poliinsaturadas (g)	2,06	
<b>Carbohidratos (g)</b>	<b>15,40</b>	<b>5,9</b>
Azúcares (g)	0,73	0,8
<b>Fibra alimentaria (g)</b>	<b>2,15</b>	
<b>Proteínas (g)</b>	<b>2,43</b>	<b>4,9</b>
<b>Sal (g)</b>	<b>0,80</b>	<b>13,3</b>

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

**Color:** dorado.

**Olor:** característico del producto.

**Sabor característico del producto:** sabor a tomillo.

**Textura:** blanda.

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

**Aerobios mesófilos:** < 1,0E + 05 ufc/g

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

**Escherichia coli:** < 1,0 ufc/g


**Listeria monocytogenes:** ausencia PA/25g

**Salmonella spp:** ausencia/25g

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


**ENVASADO:** Envase de polipropileno virgen apto para uso alimentario, cierre hermético termosellado en atmósfera protectora (30% dióxido de carbono y 70% nitrógeno).

**PRESENTACIÓN:**

<b>MARCA</b>	
<b>REF. ENVASE/ FORMATO</b>	Monoración
<b>PESO NETO</b>	300 g
<b>DIMENSIÓN ENVASE</b>	17,3 x 12,8 x 3,6 cm
<b>EMBALAJE</b>	Caja cartón
<b>Nº ENVASES/ EMBALAJE</b>	12
<b>DIMENSIÓN EMBALAJE</b>	40 x 18 x 15 cm
<b>CÓDIGO EAN</b>	8436595072085

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

**MODO DE EMPLEO:** Picar el film y calentar /regenerar según cuadro. Abrir y servir. Puede consumirse directamente del envase. Una vez abierto, conservar en refrigeración no más de 24h.

<b>FORMATO</b>	Monoración
<b>Calentamiento/ Regeneración</b>	 Potencia máxima 800w. Máx. 3 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.