**TOSTADOS Y FRITOS S.A.**
Polígono Industrial, Parcelas 45-48
Apartado de Correos 169
Tfnos: 926620080 / 926620881 / 926620053
Fax: 926620053
13200, Manzanares (Ciudad Real)
RGSA: 26.02584/CR
www.tosfrit.es

# FICHA DE PRODUCTO

FOR-GC-23 ED.5

| ARTÍCULO | PATATA QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA 130G. | |
|---|---|---|
| **Código EAN Bolsa** | 8422114612962 | |
| **Código EAN Caja** | 28422114612966 | |
| **Descripción** | Patata de tipo chip de corte liso, con sabor queso de cabra y cebolla caramelizada | |
| **Presentación** | Caja expositora de 9 unidades de 130g. | |
| **Paletización** | Europalet 80 x 120 de 56 cajas | |
| **Materiales de envasado** | Bolsa | 405x340 Complejo 25 PPBio Metal + 20 PPBio Mate. |
| | Caja | 390x290x290, Cartón KNL3 |
| **Ingredientes** | Patatas, aceite de girasol alto oleico, aromas [cebolla en polvo, azúcar, harina de arroz, sal, aromas, maltodextrina, fibra de guisante, extractos de levaduras, corrector de acidez (E262ii), antiaglomerante (E551), proteína hidrolizada vegetal, pimienta negra y sucralosa (E955)] | |
| **Vida útil (días)** | 180 | |
| **Cantidad neta (g)** | 130 | |
| **Características organolépticas** | Olor: Lácteo<br>Color: Amarillo pálido | Sabor: Queso<br>Textura: Crujiente |
| **Características microbiológicas** | • Listeria Monocytogenes: <100 ufc/g | |
| **Características fisicoquímicas** | • Humedad:<4% | |
| **Características químicas** | • Ocratoxina A (a base de maíz): <3 µg/kg<br>• Zearalenona (aperitivo de maíz): <100 µg/kg<br>• Fumonisinas Suma (B1, B2) (a base de maíz): <800 µg/kg<br>• Deoxinivalenol (apertivos de cereales): <500 µg/kg | |
| **Métodos de tratamiento** | Fritura | |
| **Valor Nutritivo** | **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** | 100 grs. |
| | **VALOR ENERGÉTICO** | 2147 kJ<br>515 kcal |
| | **GRASAS/<br>DE LAS CUALES<br>SATURADAS** | 30 g<br>2.8 g |
| | **HIDRATOS DE CARBONO<br>DE LOS CUALES AZUCARES** | 52 g<br>4.5 g |
| | **FIBRA ALIMENTARIA** | 4.8 g |

| | | |
|---|---|---|
| | **PROTEÍNAS** | 7 g |
| | **SAL** | 0.98 g |

**MATERIALES MODIFICADOS GENETICAMENTE:**

Considerando los Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y al Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a trazabilidad y etiquetado de los productos modificados genéticamente, TOSTADOS Y FRITOS S.A, certifica que ninguno de sus productos entra en el ámbito de aplicación del Reglamento 1829/2003, y si hubiera contaminación accidental de GMO, esta no supera lo establecido en los citados reglamentos, y en su caso dispone de un sistema de Identidad Preservada

**INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

| Ingredientes catalogados como alérgenos según la Directiva CE 89/2003 | Presente en formulación | | Posible contaminación cruzada |
|---|---|---|---|
| | SI | NO | |
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamur o sus variedades híbridas) y productos derivados | | X | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | X | |
| Huevos y productos a base de huevo | | 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 | Puede conterner trazas de derivados lácteos |
| Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) 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 en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro expresado como $SO_2$ | | X | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | X | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | X | |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN** | Conservar en un lugar fresco y seco. Se recomienda una vez abierto el envase, conservarlo cerrado y consumir en un plazo de 4 días. |
| **USO PREVISTO** | Producto listo para consumo directo. |
| **POBLACIÓN DESTINO** | Todo tipo de público en general, excepto los alérgicos a los componentes descritos. |

| | |
|---|---|
| **NORMATIVA DE APLICACIÓN:** | Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus modificaciones.<br>Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a criterios microbiológicos de productos alimenticios, y sus modificaciones.<br>Reglamento (UE) 2023/915, de la comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.<br>Reglamento (CE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y modificaciones posteriores.<br>Real Decreto nº 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.<br>Reglamento nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios. |
| **FECHA: 19/07/2023**<br>**Elaborado por:**<br><br>**DIRECTORA DE CALIDAD** | **FECHA: 19/07/2023**<br>**Revisado por:**<br><br>**DIRECTOR DE PRODUCCIÓN** |

***LOS ANÁLISIS SE REALIZARÁN ALTERNANDO POR LÍNEA DE PRODUCTO (Microbiológicos, químicos y físicos-químicos)**

**** DOCUMENTO SIN FIRMAR POR PROCESARSE INFORMÁTICAMENTE.**