



**Nombre del producto** Papas fritas con sal marina

**EAN** 4740053007736

**Peso neto** 60 g

**Vida útil** 9 meses

**Código CN** 20052020

**Ingredientes** cutícula de papa (emulsificante mono y diglicéridos de ácidos grasos, regulador de acidez ácido cítrico) 24%, sémola de trigo, almidón de patata, aceite de colza, sal marina 2,2%.

**Contenido de aditivos alimentarios** El contenido de aditivos alimentarios debe cumplir con el Reglamento (CE) No 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, así como con el Reglamento de la Comisión (UE) No 1129/2011 y sus modificaciones posteriores.

**Información nutricional**

<b>Información nutricional media</b>	<b>100 g</b>
Energía	2376 kJ 571 kcal
Grasa - de los cuales ácidos grasos saturados	39 g 6,5 g
Hidratos de carbono - de los cuales azúcares	49 g 1,0 g
Proteínas	4,3 g
Sal	2,2 g

**Propiedades organolépticas**

Parámetro	Valor estándar
Apariencia	Láminas finas y rectangulares; color que varía de amarillo a amarillo-marrón; apariencia característica de las patatas fritas
Textura	Crujiente y fina, con estructura uniforme
Sabor	Característico de las materias primas utilizadas y mezcla de condimentos; libre de sabores extraños o sabores ajenos

**Parámetros químicos**

Parámetro	Objetivo	Tolerancia máxima
Humedad, %*	0,8-1,5	2
Contenido de sal, %**	2,2	2,6
Contenido de grasa, %**	39	47

\* - el análisis se realiza en cada lote

\*\* - el análisis se realiza aleatoriamente una vez al año en el grupo de productos de obleas de patata

**Parámetros microbiológicos**

Parámetro microbiológico	Límite máximo	Unidad
Recuento total en placa*	$<1 \times 10^4$	cfu/g
Moho*	$<1 \times 10^2$	cfu/g
Levaduras*	$<1 \times 10^2$	cfu/g
Coliformes*	ausente	presencia/g
Enterobacteriaceae*	$<10$	cfu/g
E-coli*	0	cfu/g
Bacillus cereus*	$<1 \times 10^3$	cfu/g
Salmonella*	ausente	presencia/25 g
Staphylococcus aureus*	$<1 \times 10^2$	cfu/g
Listeria monocytogenes*	ausente	presencia/25 g

\* - el análisis se realiza al azar una vez al año del grupo de productos de galletas de papa

Los criterios microbiológicos deben cumplir con los requisitos del Reglamento de la Comisión aplicable (CE) No 2073/2005

**AS Balsnack International Holding**

Mõisa tee 11, Ääsmäe, Saue vald, Harjumaa, Estonia 76402

info@balsnack.ee

**Contenido de contaminantes**

Los niveles máximos de micotoxinas y elementos tóxicos deben cumplir con los requisitos del Reglamento de la Comisión (UE) 2023/915. Los niveles máximos de residuos de plaguicidas deben cumplir con los requisitos de la Directiva 2005/396/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, incluidas sus enmiendas.

**Declaración de alérgenos**

<b>Alérgeno</b>	<b>Presente en el producto</b>	<b>Puede contener (presente en la misma línea)</b>
Gluten, cereales y productos de los mismos	+"	+"
Crustáceos y productos de ello	-	-
Huevos y productos de los mismos	-	-
Pescados y productos de los mismos	-	-
Cacahuets y productos de ellos	-	-
Soja y productos de los mismos	-	-
Leche y productos de ella	-	+ Mejorando
Frutos secos y sus productos	-	-
Apio y productos de los mismos	-	+
Mostaza y productos de los mismos	-	+
Semillas de sésamo y productos de los mismos	-	-
SO <sub>2</sub> y sulfuros con contenido superior a 10 mg/kg o SO <sub>2</sub> total calculado de 10 mg/l contenido en el producto	-	-
Lupino y productos de él	-	-
Moluscos y productos de los mismos	-	-

**Puede contener trazas de leche, apio y mostaza.**

**AS Balsnack International Holding**

Mõisa tee 11, Ääsmäe, Saue vald, Harjumaa, Estonia 76402

info@balsnack.ee

El etiquetado y manejo de alérgenos debe cumplir con los requisitos del Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus enmiendas.

**Advertencia de alérgenos**

El producto no es adecuado para personas alérgicas a los ingredientes.

**OGM y irradiación**

Los organismos modificados genéticamente (OMG) y las materias primas derivadas de OMG no se han utilizado en la producción del producto, de acuerdo con los Reglamentos (CE) No 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

**Condiciones de almacenamiento**

Mantener en un lugar seco a temperatura ambiente, alejado de la luz solar directa.

**Grupo de consumidores**

Apto para todos los grupos de consumidores.

**Embalaje**

PET + PET metálico + PE.

**Producción**

AS Balsnack International Holding confirma que ha producido sus productos de acuerdo con las normativas de seguridad alimentaria. AS Balsnack International Holding está certificada por la norma FSSC 22000.

**Aprobado por**

Ruth Kaik Gerente de  
Calidad e I+D

Fecha: 03.03.2026



**AS Balsnack International Holding**

Mõisa tee 11, Ääsmäe, Saue vald, Harjumaa, Estonia 76402

info@balsnack.ee