



Nombre del producto Papas fritas con sabor a queso y cebolla

EAN 4740053007750

Peso neto 60 g

Duración 12 meses

Código CN 2005-2020

Ingredientes copos de patata (emulsionante mono y diglicéridos de ácidos grasos, regulador de acidez ácido cítrico) 24%, **trigosémola**, almidón de patata, aceite de colza, condimento (cebolla, sal, **lactosa**, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, 5' ribonucleótidos disódicos), azúcar, **sueropolvo (leche)**, **queso** polvo (**leche**), aceites vegetales (aceite de girasol y de coco), reguladores de acidez (ácido láctico, ácido cítrico), maltodextrina, **mostaza**, perejil, puerro, almidón de patata, jarabe de almidón, almidón modificado, aromatizante (contiene **leche** y **apio**), **leche** proteína), sal

Contenido de aditivos alimentarios El contenido de los aditivos alimentarios debe cumplir con el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, así como con el Reglamento (UE) n.º 1129/2011 de la Comisión y sus modificaciones posteriores.

Información nutricional

Información nutricional promedio	100 g
Energía	2385 kJ 573 kcal
<small>Gordo</small> - de los cuales ácidos grasos saturados	39 g 3,0 g
Carbohidratos - de qué azúcar	50 g 1,9 g
Proteína	3,9 g
Sal	1,6 g

AS Balsnack International Holding

Mõisa tee 11, Ääsmäe, Saue vald, Harjumaa, Estonia 76402
info@balsnack.ee

Propiedades organolépticas

Parámetro	Valor estándar
Apariencia	Rodajas finas y rectangulares; color que varía del amarillo al amarillo parduzco; aspecto característico de las patatas fritas.
Textura	Crujientes y finas, con una estructura uniforme.
Sabor	Característico de las materias primas y la mezcla de condimentos utilizadas; libre de sabores extraños o sabores no deseados.

Parámetros químicos

Parámetro	Objetivo	Tolerancia máxima
Humedad, %*	0,8-1,5	2
Contenido de sal, %**	1,6	1,9
Contenido de grasa, %**	39	47

* - El análisis se realiza a partir de cada lote.

** - El análisis se realiza aleatoriamente una vez al año del grupo de productos de obleas de patata.

Microbiológico parámetros

Parámetro microbiológico	Límite máximo	Unidad
Recuento total de platos*	<1 x 10 ⁴	UFC/g
Moldes*	<1 x 10 ²	UFC/g
Levaduras*	<1 x 10 ²	UFC/g
Coliformes*	ausente	presencia/g
Enterobacteriaceae*	<10	UFC/g
E. coli*	0	UFC/g
Bacillus cereus*	<1 x 10 ³	UFC/g
Salmonela*	ausente	presencia/25g
Staphylococcus aureus*	<1 x 10 ²	UFC/g
Listeria monocytogenes*	ausente	presencia/25g

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

Los criterios microbiológicos deben cumplir con los requisitos del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión aplicable.

**Contenido de
contaminantes**

Los niveles máximos de micotoxinas y elementos tóxicos deben cumplir con los requisitos del Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión. 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 modificaciones.

Declaración de alérgenos

Alérgeno	Presente en el producto	Puede contienen (presentan) en la misma línea)
Gluten, cereales y productos de los mismos	+	+
Crustáceos y sus productos	-	-
Huevos y productos derivados.	-	-
Pescado y sus derivados	-	-
Cacahuets y productos en esto	-	-
Soja y productos derivados en esto	-	-
Leche y productos derivados.	+	+
Frutos secos y sus derivados	-	-
Apio y productos en esto	+	+
Mostaza y productos en esto	+	+
Semillas de sésamo y productos derivados.	-	-
ENTONCES ₂ ja sulfuros con contenido superior a 10 mg/kg o 10 mg/l calculado SO ₂ contenido total en el producto	-	-
Lupino y sus derivados	-	-
Moluscos y productos en esto	-	-

AS Balsnack International Holding

El etiquetado y la manipulación de los alérgenos deben cumplir con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus modificaciones.

Advertencia sobre alérgenos

Este producto no es apto para personas alérgicas a alguno de sus ingredientes.

Organismos genéticamente modificados e irradiación

En la producción del producto no se han utilizado organismos modificados genéticamente (OMG) ni materias primas derivadas de OMG, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Condiciones de almacenamiento

Conservar 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.

Productor

AS Balsnack International Holding confirma que ha elaborado sus productos de acuerdo con la normativa de seguridad alimentaria. AS Balsnack International Holding cuenta con la certificación FSSC 22000.

Aprobado por

Ruth Kaik

Responsable 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