



H14

Especificación comercial del producto

Producto : **Pommes Frites 9x9**

Revisado : **08 mayo 2018**

Listado de Ingredientes

Patatas, aceite de girasol.

Información nutricional por cada 100 gr. congelados

Energía KJ	562
Energía Kcal	134
Grasa	4.1
de los cuales grasas saturadas	0.5
Los hidratos de carbono	20
de los cuales Azúcares	<0,5
Fibras	2.8
Proteína	2.3
Sal	0.05

Alergia información

Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/>
Crustáceos	<input type="checkbox"/>
Huevos	<input type="checkbox"/>
Pescado	<input type="checkbox"/>
Cacahuates	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Leche	<input type="checkbox"/>
Nueces	<input type="checkbox"/>
Apio	<input type="checkbox"/>
Mostaza	<input type="checkbox"/>
Las semillas de sésamo	<input type="checkbox"/>
Dióxido de azufre	<input type="checkbox"/>
Moluscos	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>

Instrucciones de preparación

Los utensilios de cocción pueden variar y, por lo tanto, los tiempos de cocción pueden tener que ajustarse, según las instrucciones que se indican en el envase. Para conseguir los mejores resultados, cocine siempre el producto congelado. Si el producto se descongela (guardado a menos de 7 °C), ajuste el tiempo de cocción según corresponda (tiempos más cortos). No lo cocine en exceso



± 3:30 min. 175°C



H14

Especificación comercial del producto

Producto : **Pommes Frites 9x9**

Revisado : **08 mayo 2018**

Embalaje

Primario : 1 KG

Secundario : 10.0 KG

EAN-Code

8711571008150

8711571008143

35264 96 cajas (12 cajas x 8 layers)

BLOK

349 72 cajas (9 cajas x 8 layers)

EURO

Sabor

El producto cocinado tendrá un fresco sabor a patata, sin rastro de otros sabores.

Textura

El producto cocinado resulta ligeramente crujiente al morderlo, con una textura interna uniforme y suave, ligeramente firme.

Descripción del Color

Producto congelado cremoso en general

Producto cocinado entre amarillo dorado y marrón claro en general

Material ajeno

Nuestro objetivo es el hallazgo o de cualquier materia vegetal ajena y /o material ajeno

Almacenamiento veces

* -6 ° C 1 semana

** -12 ° C 1 mes

*** /**** -18°C 18 meses

Una vez descongelado, no volver a congelar