


| | | |
|--|--|--|
|  | Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique | Revisión / Revision / Révision: 0 |
| | | Data / Date: 15/06/2023 |
| | | Código producto / Product code / Code produit: - |
| | | Código SAP / SAP Code / Code SAP: 41386 |
| | | Código de Aduana / HS code / Code douane: 1901 90 |
| | | RGSEAA: 20.39911/B |

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

| | |
|---|--|
| Nombre / Name / Nom: AIR BAG PATATA GRANILLO / POTATO AIR BAG IN PIECES / AIR BAG POMME DE TERRE EN MORCEAUX | Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Característico / Characteristic / Caractéristique |
| Descripción legal/ Legal description/ Description légale: PREPARADO A BASE DE HARINAS DE PATATA Y TRIGO PARA REBOZAR / POTATO AND WHEAT FLOURS BASED CRUMBS PREPARATION / PRÉPARATION À BASE DE FARINES DE POMME DE TERRE ET BLÉ POUR PANURE | Aspecto / Appearance / Aspect: Granillo de color blanco apagado a ligeramente amarillento / Off – white to lightly yellowish pieces / Morceaux blanc cassé à légèrement jaunâtre. |



| Ingredientes / Ingrédients / Ingrédients | Orígenes / Origin / Origines | Naturaleza/Nature | Aplicaciones/Applications |
|--|--|--------------------|--|
| Harina de trigo (40%) / Wheat flour (40%) / Farine de blé (40%) | España, Francia / Spain, France / Espagne, France | Vegetal / Végétale | Modo de uso / Use / Utilisation: Condiciones de freidura: 200 °C + 5 °C, 10-15 segundos / Frying conditions: 200 °C + 5 °C, 10-15 seconds / Frire à 200 °C ±5 °C, pendant 10 à 15 secondes. Aplicación / Application: - Observaciones / Observations: Una vez que se frie en la sartén se hincha hasta adquirir hasta 4 o 5 veces su tamaño anterior. Utilízalo solo o como rebozado / Once it is pan-fried, it swells up to 4 or 5 times its previous size. Use it alone or as a batter / Une fois poêlé, il gonfle jusqu'à 4 ou 5 fois sa taille précédente. Utilisez-le seul ou en pâte. Elaboraciones / Elaborations: Ideal para rebozados y/o acompañamientos / Ideal for coated and/or accompaniments / Idéal pour les enrobés et/ou les accompagnements. |
| Fécula de patata / Potato starch / Amidon de pomme de terre | Países bajos, Alemania / Netherlands, Germany / Pays-Bas, Allemagne | Vegetal / Végétale | |
| Harina de patata (27%) / Potato flour (27%) / Farine de pommes de terre (27%) | Países bajos, Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Francia / Netherlands, Germany, Belgium, Luxembourg, France / Pays-Bas, Allemagne, Belgique, Luxembourg, France | Vegetal / Végétale | |
| Sal / Salt / Sel | España / Spain / Espagne | Mineral / Minérale | |
| Potenciador del sabor: glutamato monosódico (E621) / Flavor enhancer: monosodium glutamate (E621) / Exhausteur de goût: glutamate monosodique (E621) | Francia / France | Vegetal / Végétale | |
| Cúrcuma / Turmeric / Curcuma | India, Perú / India, Peru / Inde, Pérou | Vegetal / Végétale | |
| Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: - | | | |

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa/Europe/L'Europe

| | |
|--|---|
| Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: Trigo / Wheat / Blé. | Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuets, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète. |
|--|---|

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA/ USA/ US

C2

| | |
|---|---|
| Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: Wheat | Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame. |
|---|---|

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

| | | |
|--|--|--|
| Energía / Energy / Energie : 1456 KJ / 348 Kcal | de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 1,8 g | Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : -mg |
| Grasas / Fat /Matières grasses : 1,8 g | Proteína / Proteins /Protéines : 7 g | Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D : 0 µg |
| De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés: 0,6 g | Sal / Salt / Sel : 3 g | Potasio / Potassium : 338 mg |
| Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : 0 g | Sodio / Sodium : 1200 mg | Calcio / Calcium : 21,4 mg |
| Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : 0 mg | Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 2,3 g | Hierro / Iron / Fer : 4,7 mg |
| Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 75 g | Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : -µg | |

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

| | |
|--|----------------------------|
| Humedad / Humidity / Humidité: 8,5 - 11,1% | Cenizas / Ash / Cendres: - |
|--|----------------------------|

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

| Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes | Valor / Valeur | Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme | Valor / Valeur |
|---|-------------------|--|-------------------|
| Staphilococcus (ufc/ml) | <100 | Listeria monocytogenes (ufc/25g) | Ausencia / Absent |
| E. coli (ufc/ml) | <10 | Bacillus cereus(ufc/ml) | <10 ⁵ |
| Salmonella spp. (ufc/25g) | Ausencia / Absent | | |

Envasado / Packaging / Emballage

| Código producto / Product code / Code produit | Ean producto / Product / Produit | Ean caja / Box / Carton | Ean palet / Palette | Peso neto / Net weight / Poids net: | Packaging / Emballage |
|---|----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------------------|--|
| 41386 | 8414933010593 | 18414933010590 | 28414933010597 | 750g | Caja de 6 unidades / Box of 6 units / Boîte de 6 unités. |

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date / depuis la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: una vez abierto mantener en condiciones de temperatura ambiente. La vida útil secundaria es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Once open maintain in ambient temperature. Secondary shelf life is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Une fois ouvert conserver à température ambiante. Durée de conservation secondaire c'est le même durée de vie (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

| | | | |
|--|---|---|---|
| No OGM <input checked="" type="checkbox"/> | Clean Label <input type="checkbox"/> | Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/> | Kosher certified <input type="checkbox"/> |
| No ionization <input checked="" type="checkbox"/> | Vegan <input checked="" type="checkbox"/> | Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/> | Halal certified <input type="checkbox"/> |
| Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/> | Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/> | | Bio certified <input type="checkbox"/> |