TOSTADOS Y FRITOS S.A.
Polígono Industrial, C/Empresarios Parc.45-49
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.6

ARTÍCULO	PATATA SABOR JALAPEÑO-QUESO 130G.	
Código EAN Bolsa	8422114082963	
Código EAN Caja	18422114082960	
Descripción	Patata de tipo chip de corte liso, con sabor jalapeño-queso	
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, aroma [**permeado de suero de leche**, sal, azúcar, cebolla en polvo, vinagre de alcohol, **suero de mantequilla en polvo, queso en polvo** (**queso cheddar, queso**, sal, emulsionante, acidulante (E331)), **queso en polvo (queso**, emulsionante (E339)) **leche en polvo**, aromas **(leche)**, maltodextrina, acidulante (E 330), especias (cayena), antiaglomerante (E551), jalapeño en polvo, **mantequilla en polvo** (**mantequilla, leche desnatada en polvo,** estabilizante (E450)), emulsionante (E414) y extracto de chili].	
Vida útil (días)	180	
Cantidad neta (g)	130	
Características organolépticas	Olor: Queso Color: Anaranjado	Sabor: Picante Textura: Crujiente
Características microbiológicas	• Listeria Monocytogenes: <100 ufc/g	
Características fisicoquímicas	• Humedad:<4%	
Características químicas	• Ocratoxina A (a base de maíz): <3 µg/kg • Zearalenona (aperitivo de maíz): <100 µg/kg • Fumonisinas Suma (B1, B2) (a base de maíz): <800 µg/kg • Deoxinivalenol (aperitivos de cereales): <400 µg/kg	
Métodos de tratamiento	Fritura	
Valor Nutritivo	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**	100 grs.
	VALOR ENERGÉTICO	2235 kJ 536 kcal
	GRASAS/ **DE LAS CUALES** **SATURADAS**	32 g 9.1 g
	HIDRATOS DE CARBONO **DE LOS CUALES AZUCARES**	57 g 0.6 g

	FIBRA ALIMENTARIA	3.6 g
	PROTEÍNAS	6.5 g
	SAL	0.61 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		
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.

TOSTADOS Y FRITOS S.A.
Polígono Industrial, C/Empresarios Parc.45-49
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.6

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. Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a criterios microbiológicos de productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores 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 sus modificaciones posteriores y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006. Reglamento (CE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y modificaciones posteriores. 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, y sus modificaciones posteriores. Reglamento nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, y sus modificaciones posteriores.

FECHA: 02/05/2024 **Elaborado por:** **DIRECTORA DE CALIDAD**	**FECHA: 02/05/2024** **Revisado por:** **DIRECTOR DE PRODUCCIÓN**

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

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