



FICHA TÉCNICA

VIRUTAS DE PATATA

FT-51

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de patata frito. Patata en forma de viruta, fina y crujiente, con olor y sabor característico y con un color amarillo brillante.

INGREDIENTES:

Patata seleccionada, aceite vegetal de girasol y sal. **Puede contener trazas de crustáceos.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	N	
CRUSTÁCEOS y derivados	N	S	
HUEVOS y derivados	N	N	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados	N	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Salmonella	Ausencia/25 g
Listeria	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g



FICHA TÉCNICA VIRUTAS DE PATATA

FT-51

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2282 kJ – 546 kcal
Grasas	35 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	4,2 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	51 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	0,8 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	5,6 g
Fibra	
Sal	1,5 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario, envasado finalmente en cajas de cartón.

Información sobre OGM:

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE
COD Interno	002066
COD EAN	8410803000091
COD EAN CAJA	18410803000098
PESO NETO unid	100 g
UNIDADES/CAJA:	12 pq
PESO NETO caja	1,2 kg
CAJAS/PALET:	104



FICHA TÉCNICA VIRUTAS DE PATATA

FT-51

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 13/05/2026

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	29/11/2017	Alta ficha
01	26/05/2022	-Se elimina apio y derivados de trazas. -Se actualizan las características microbiológicas.
02	13/05/2026	-Se eliminan trazas de gluten, soja y leche