

Datos de la empresa elaboradora

Razón Social: Wernsing Feinkost GmbH
Dirección: Kartoffelweg 1. D-49632 Addrup-Essen i. Oldb.
Teléfono: +49 5438 51-01

Datos de la empresa importadora

Razón Social: Maosol S.A.
Dirección: Joaquín de la Sagra 2750
Teléfono: 2525 9549
Nº Habilitación: IM. SRA 18092

Datos del Representante Técnico

Nombre: Ing. Alim. Laura Estrella
C.I.: 3.107.473-9
Título expedido por la UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA - FACULTAD DE INGENIERIA, Montevideo – Uruguay

Características del Producto

Denominación Alimentos varios, platos preparados no cocidos (semipreparados) (Capítulo 30, Sección 3 del Reglamento Bromatológico Nacional)

Marca “Wernsing”

Presentación Bolsa de Polietileno de baja densidad de 500 a 2500 g de Contenido Neto y Sticker con rótulo conteniendo información.

Ingredientes Papas, Aceite de Palma (al 5%), almidón de papa modificado, harina de arroz, maltodextrina, sal, agentes leudantes: difosfato disodio (INS 450i), carbonato de sodio (INS 500i) y espesante: Goma de xantano (INS 415).

Contenido de aditivo INS Menor a 1000 mg/kg de P2O5
450i

Vida Útil 24 meses

Rótulo Se adjunta boceto del rótulo

A continuación la traducción de las Especificaciones Técnicas.



Ing. Alim. Laura Estrella
Representante Técnica

Información General

Nombre del Artículo: Papas con piel, con corte especial, rebozadas, prefritas congeladas crudas

Información de uso y almacenamiento

Condiciones de Almacenamiento	
-6 ° C	1 semana
-12 ° C	1 mes
-18 ° C	Hasta la fecha de vencimiento

No congelar una vez descongelado

Descripción del producto: Guarnición hecha de rodajas de Papas curvadas con cascara, escaldada, prefritas en aceite vegetal, cubierto con una preparación picante y congeladas.

Lista de Ingredientes: Papas, Aceite de Palma, almidón de papa modificado, harina de arroz, maltodextrina, sal, agentes leudantes: difosfato disodio (INS 450i), carbonato de sodio (INS 500i) y espesante: Goma de xantano (INS 415)

País de origen: Alemania

Atributos Organolépticos

Apariencia/color: Rodajas de Papa curvadas y amarillentas

Preparado: Apariencia/color: Dorado-Amarillo

Preparado: Olor: Característico, frito, sin desviación

Preparado: Gusto: Característico, ligeramente graso, sin desviación

Preparado: consistencia/textura: en condiciones cálidas mínimo 80% de las papas fritas son por lo menos cuatro minutos crujiente y no libera líquido blanco interior.

Preparación: Freidora: 680 g de papas fritas 3 min. a 170 ° C

Estándar Analítico

Propiedades Físicoquímicas

Parámetros Químicos		
Parámetros	Valores	Dimensiones
Humedad	≤ 70	%
Ácidos Grasos Libres	≤ 1	%

Parámetros Físicos		
Parámetros	Valores	Dimensiones
Clasificación	40-50	mm
Color		
Frito	0-2	U.S.D.A

Estos valores pueden diferir por año de cosecha y están sujetos a la disponibilidad de la Materia Prima correcta

Propiedades Microbiológicas

Parámetro	Valor Guía	Valor Alarma	Dimensión
Recuento total placa	10 ⁵	-	Cfu/g
Hongos	10 ²	-	Cfu/g
Coliformes	10 ²	-	Cfu/g
Escherichia Coli	10	-	Cfu/g
Bacillus Cereus	10 ²	-	Cfu/g
Staphilococo coagulasa positiva	10	-	Cfu/g
Salmonella	-	No detectable	Por 25 g

Parámetros microbiológicos de acuerdo a los valores de LUA Sachsen

Método de análisis: Todos los métodos analíticos son reconocidos públicamente y valido, ASU § 64 LFGB, método ISO.

Información Adicional

Información Vegano-Vegetariano: Vegano

Información Nutricional

Estado de Preparación: Sin Preparar

Información Nutricional por 100 g	
Energía	643 kJ
	153 kcal
Grasas	5.0 g
Saturadas	2.6 g
Carbohidratos	24 g
Azúcares	0.5 g

Proteínas	2.0 g
Sal	1.00 g

Alérgenos

Alérgenos Unión Europea: No contiene

Alérgenos

Cereales que contienen gluten y sus productos	No Contiene
Crustáceos y sus productos	No Contiene
Huevo y sus productos	No Contiene
Pescado y sus productos	No Contiene
Maní y sus productos	No Contiene
Granos de soja y sus productos	No Contiene
Leche y sus productos	No Contiene
Nueces y sus productos	No Contiene
Apio y sus productos	No Contiene
Mostaza y sus productos	No Contiene
Semillas de Sésamo y sus productos	No Contiene
Dióxido de sulfuro y Sulfitos mayor a 10 mg/kg o 10 mg/l	No Contiene
Lupino y sus productos	No Contiene
Moluscos y sus productos	No Contiene

Envasado, Transporte y Almacenamiento

CPA/ uso a la fecha: CPA en el rótulo

Vida útil: 2 años

Temperatura de almacenamiento: Min. -18° C

Temperatura de Transporte: Min. -18° C

Información de uso y almacenamiento: La vida útil aplica a productos sin abrir en su empaque original

Unidad de consumo: Bolsa

Contenido neto: 600 g

Unidad de distribución: Caja

Unidad de consumo por unidad de distribución: 14

Unidad de distribución por capa: 9

Capa por pallets: 7

Tipo de pallet/contenedor: Euro-Pallet

Aditivos de declaración obligatoria

Conservante No

Resaltador de Sabor	No
Fosfatos	No
Sal de Curado de nitrito	No
Encerado (Frutas)	No
Sulfurados mayor a 10 ppm	No
Edulcorante	No
Azucares y Edulcorantes	No
Antioxidantes	No
Colorante	No
Nitrato	No
Ennegrecido (Aceitunas)	No

Particularidades Obligatorias

Congelado	Si
Descongelado	No
Fuente de Fenilalanina (Aspartamo)	No
Alto contenido de Cafeína	No
Contiene Regaliz	No
Irradiada/tratada con radiación ionizante	No
Contiene Taurina	No
Puede tener algún efecto adverso en la actividad o atención de los niños	No
Envasado en atmosfera controlada	No
Contiene Nano partículas	No
Contiene Organismos modificados genéticamente	No
Contiene Cafeína	No
Con esteroides vegetales añadidos	No
Sustitución de ingredientes	No
Contiene Quinina	No
Consumo excesivo puede producir efectos laxantes	No

Preparación

Fritado Profundo: 170 °C a 175 °C, 3 – 5 minutos. Fría el producto por aproximadamente 4 minutos, hasta dorado.

Horno: Precaliente el horno a 200 °C (horno con ventilador 180 °C). Extender la papa congelada uniformemente en una sola capa sobre la bandeja para hornear forrada con papel de hornear y hornear por 20 minutos (horno de ventilador mínimo 16 minutos) hasta que estén crujientes. Girar a la mitad de la cocción.

Freidora de aire caliente (aproximadamente 2000 W): precaliente la freidora a 180 °C durante aproximadamente 3 minutos. Coloque las papas congeladas en pequeñas porciones en la bandeja. Hornear a 180 °C durante 10-12 minutos hasta que estén crujientes. Batir ligeramente la bandeja a la mitad de la cocción.

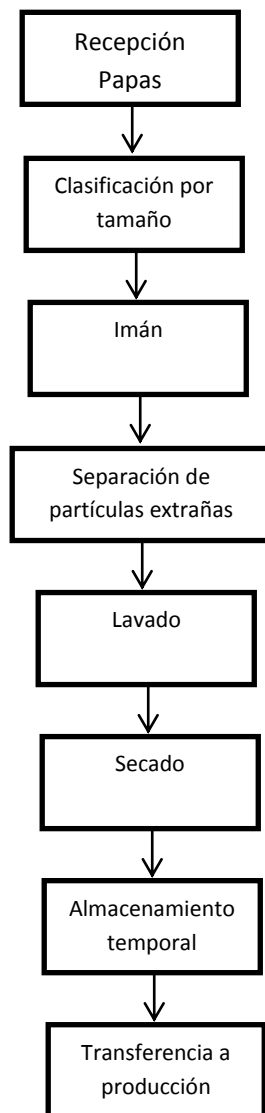
El tiempo óptimo de horneado depende del dispositivo y del crujiente deseado.

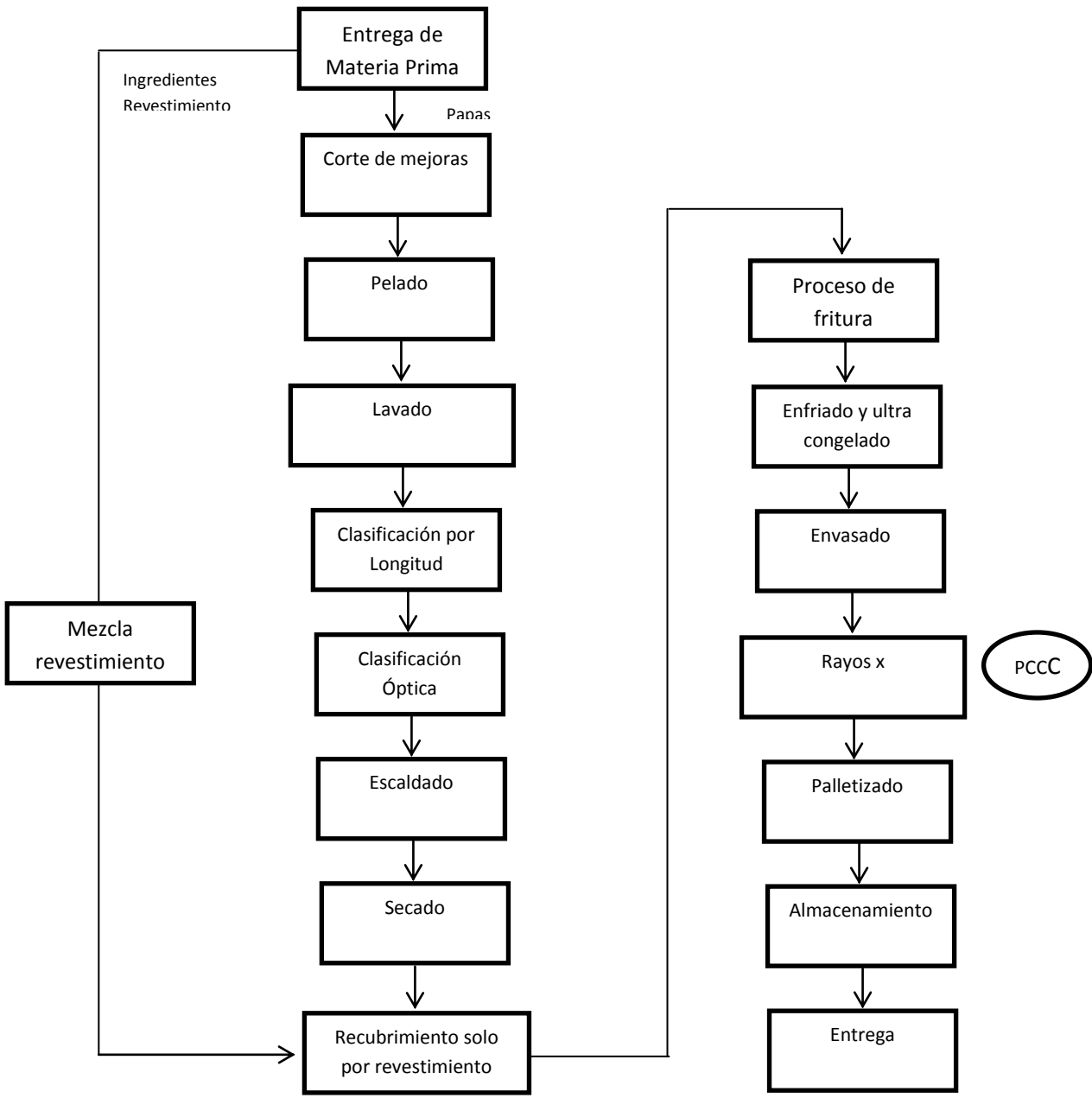
Otros

Información de organismos genéticamente modificados (OGM- de acuerdo a la regulación VO EU 1829/2003 y 1830/2003):

Ninguno de los ingredientes, incluidos todos los aditivos alimentarios y sabores son genéticamente modificados, ni incluyen a estos. Se excluyen accidentalmente la mezcla inevitable, por debajo del valor umbral legal, con respecto al ingrediente relevante. El producto corresponde en su composición y etiquetado completamente a todas las regulaciones de alimentos válidas y aplicables de Europa y Alemania.

Diagrama de Flujo





Tiempos y Temperaturas

Procesos	Rango de Temperatura	Rango de Tiempo
Escaldado:		
Escaldado maquina 1	73 - 88 °C	60 sec
Escaldado maquina 2	63 - 80 °C	15 - 30 min
Escaldado maquina 3	63 - 80 °C	2,5 min
Secado	65 - 75 °C	12 - 15 min
Fritura	170 - 185 °C	1 - 2 min
Enfriamiento	5 - 10°C	6 - 12 min
Freezado	-15 - -25°C	25 - 35 min