

Realizó:	Romina Gianatiempo, Líder de Control de Calidad	Fecha:	01/02/2026	Firma:	<i>Romina Gianatiempo</i>
Revisó:	Gisele Echeverría, Jefe de Control de Calidad	Fecha:	01/02/2026	Firma:	<i>Gisele Echeverria</i>
Aprobó:	Guillermo Duda, Gerente de Calidad y Aseguramiento de la Calidad	Fecha:	01/02/2026	Firma:	<i>Guillermo Duda</i>

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre comercial	N/A
Denominación legal	Producto a base de papas en escamas instantáneo. Libre de gluten- USO INDUSTRIAL ALIMENTARIO
SKU	100018
RNPA/ Registro	02-746814
Origen	Argentina
Uso previsto	Como ingrediente para uso industrial

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Presentación	Envase primario: Bolsa interior de polietileno de baja densidad (LDPE), cerrada con precinto, con una capacidad de 20 kg.	Arte gráfico: N/A
	Envase secundario: Bolsa exterior de papel, la cual se cierra mediante costura y se identifica mediante etiqueta	Etiqueta: Ver anexo 1
	Pelletizado: Pallet de madera armado con 30 bolsas de 20 kg c/u, envuelto en film stretch y etiquetado con información del lote	
Composición/ Listado de ingredientes	Papa 99,3% Monoglicéridos de origen vegetal (INS 471): 0.5 % Pirofosfato ácido de sodio (INS450i): 0.12 % (1200 ppm) Ácido cítrico: 0.012 % (120 ppm) BHT (Butilhidroxitolueno): (0,004%) 40 ppm	
Declaración de alérgenos	Producto exento de alérgenos (leche, huevo, pescados, mariscos, frutos secos, maní, trigo, soja y sésamo). Ley de Inocuidad, Tratamiento, Educación e Investigación de Alergias Alimentarias (FASTER) 01.01.2023	
Certificaciones	• KOSHER • BRCS	
Información nutricional (por 100 gramos)	Valor energético: 1428 kJ / 340 Kcal Proteínas: 10 g Hidratos de carbono: 73 g de los cuales azúcares: 9,5 g Grasas: 0,8 g de las cuales grasas saturadas: 0,6 g grasas monoinsaturadas: 0 g grasas poliinsaturadas: 0,2 g Grasas trans: 0 g Colesterol (mg): 0 g Fibra alimentaria: 7 g Sal: <81 mg	
Instrucciones de uso	Según aplicación requerida por la industria	
Vida útil	12 meses, manteniendo las condiciones de almacenamiento	
Identificación de lote	L : XXAMDDZ (L: LOTE DIARIO; XX: dos dígitos que corresponden al ID de planta; AMDD: 5 dígitos correspondientes a la fecha de elaboración (A: número del año en curso; MM: mes desde 01 a 12; DD: día desde 01 a 31 según corresponda; Z: número de línea de producto) ELAB: día, mes y año de elaboración VTO: día, mes y año de vencimiento Hora de envasado: indicado como, hh:mm	
Condiciones de almacenamiento	Mantener en lugar cerrado a temperatura ambiente, seco, libre de polvo, alejado de productos químicos, olores extraños y ausencia de plagas.	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS				
	Determinación	Requerimiento	Metodología	Requisito
Características fisicoquímicas	Metales pesados	ARSENICO (As) (ppm): <0,20 CADMIO (Cd) (ppm): <0,10 PLOMO (Pb) (ppm): <0,10	ISO 17294/ EN 13805/ DIN EN 15763:2010 (2010-04).	CAA Cap III, Art 156
	Color Minolta	N/A	LWGAFS 5.6.1.004h (Evaluación del color por colorimetría)	LW
	Tamaño de partícula	N/A	LWGAFS 5.6.1.003f (Determinación de tamaño de partícula por tamizado)	LW
	Densidad	Mínima densidad 250 kg/m3 Máxima densidad 330 kg/m3	LWGAFS 5.6.1.003h (Determinación de densidad)	LW
	Amilosa (%)	N/A	LWGAFS 5.6.1.003i (Determinación espectrofotométrica de amilosa con yodo)	LW
	Absorción de agua	N/A	LWGAFS 5.6.1.003g (Determinación de absorción de agua por centrifugado)	LW
	Azúcares reductores	N/A	HPLC-MSMS	LW
	Viscosidad	N/A	LWGAFS 5.6.1.003k (Método RVA para viscosidad)	LW
	Humedad (%)	Máx 8.0% a 100°C – 105°C	LWGAFS 5.6.1.003c (Determinación de humedad por secado gravimétrico)	CAA Cap IV, Art 685bis
Características organolépticas	Color	Natural de papa blanco o amarillo según variedad	LWGAFS 5.6.1.004b (Análisis sensorial de aspecto, aroma, color, textura, sabor y aceptación según estándares predefinidos)	LW
	Aroma y Sabor	Característico de papa - Sin sabores u olores químicos o extraños	LWGAFS 5.6.1.004b (Análisis sensorial de aspecto, aroma, color, textura, sabor y aceptación según estándares predefinidos)	LW
	Defectos (en 100 g de producto)	Críticos: 0 unidades Mayores: máx 5 unidades Menores: -Si hay defectos mayores: máx 40 unidades -Si no hay defectos mayores: máx 45 unidades Tolerancia total máxima: 45 unidades (combinando hasta 5 defectos mayores y 40 menores, o bien 45 menores en ausencia de mayores)	LWGAFS 5.6.1.004g (Inspección visual del producto y clasificación de defectos por tamaño utilizando plantilla)	LW
	Textura y consistencia	Cremoso, harinoso. No gomoso, pasta o granoso	LWGAFS 5.6.1.004b (Análisis sensorial de aspecto, aroma, color, textura, sabor y aceptación según estándares predefinidos)	LW
	Aspecto- rehidratación	Homogéneo, sin grumos ni escamas sin hidratar.	LWGAFS 5.6.1.004b (Análisis sensorial de aspecto, aroma, color, textura, sabor y aceptación según estándares predefinidos)	LW
Características microbiológicas	Aerobios mesófilos totales	Máx. 50000 UFC/g	ISO 4833 – Ref 36	CAA CAP XVII – ART 1340/ LW
	Coliformes totales	Máx. 100 UFC/g	ISO 4833-1:2013	CAA CAP XVII – ART 1340/ LW
	<i>E. coli</i>	Ausente en 1g	ISO 16649-2:2015	CAA CAP XVII – ART 1340/ LW
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	ISO 6579-1:2017	CAA CAP XVII – ART 1340/ LW
	<i>Staphylococcus Aureus coagulasa positiva</i>	Ausencia en 0,1 g	ISO 6888-1:2021	CAA CAP XVII – ART 1340/ LW
	<i>Bacillus Cereus</i>	< 100 ufc/g	ISO 7932	LW
	Mohos y levaduras (máx)	1000 UFC/g	ISO 21527-2:2008	CAA CAP XVII – ART 1340/ LW
Material extraño	Ausencia de material vegetal extraño y/o material extraño			LW
Documentos de referencia	ES-CAL-01-04 100018 Pure Lamb Weston 20 kg (V05)			

Código: 100018

Descripción: Puré – Bolsa x 20 Kg

Elaboración:

Vencimiento:

Lote:

Peso Neto: 20 Kg

RNE: 02-042.663

R.N.P.A. :02-746814



Denominación legal: Producto a base de papas en escamas instantáneo. Libre de gluten- USO INDUSTRIAL ALIMENTARIO

Ingredientes: papa, emulsionantes: mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471),), estabilizante INS 450i (pirofosfato ácido de sodio), Regulador de acidez: ácido cítrico (INS330), antioxidante: INS 321.

Producido/Fabricado por: Lamb Weston Alimentos Modernos S.A.

Parque Industrial General Savio,

Ruta 88 Km 7,5, calle 4 entre 9 y 13, Mar del Plata, Pcia. De Buenos Aires, República Argentina.

www.lambweston.com.ar info@lambweston.com

INDUSTRIA ARGENTINA

Conservar en lugar fresco y seco