	<b>Ficha Técnica de producto</b> <b>SureCrisp /Horneables</b>	<b>Emisión:</b> <b>03</b>
		<b>Fecha:</b> <b>17/01/23</b>
		<b>Página:</b> <b>1 de 4</b>

**Descripción del producto:** PAPAS PREFRITAS BASTÓN SUPERCONGELADAS LIBRE DE GLUTEN.

R.N.P.A. Nº 02-700021



**Presentaciones:**

- 1000007411 MCCAIN SURECRISP 7MM 8X2.25KG
- 1000007407 MCCAIN SURECRISP 9MM 6 X 2.5 KG
- 1000007489 MCCAIN HORNEABLES 16 X 600 GR

**INGREDIENTES:** Papa, aceite vegetal de girasol, cobertura (almidón modificado, harina de arroz, dextrina, fibra de arveja, proteína de arveja, leudantes químicos (INS 450i, INS 500ii), espesante (INS 415)), dextrosa, estabilizante (INS 450i).

**ALERGENOS Y SENSITIVOS:** No contiene.

**COMPOSICION CUANTITATIVA PORCENTUAL DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS EMPLEADOS:**


PAPAS .....90,0 %  
 ACEITE VEGETAL ..... 5,0 %  
 COBERTURA ..... 4,8 %  
 PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO INS 450i (EST)..... < 0,2%

Ingrediente	100 g	en 4,8 g
Almidón modificado de papa	49,5	2,38
Harina de arroz	24,5	1,18
Dextrina	17,5	0,84
Fibra de arveja	4,0	0,19
Pirofosfato ácido de sodio INS 450i (Leudante químico)	1,5	0,07
Bicarbonato de sodio INS 500ii (Leudante químico)	1,5	0,07
Goma xántica INS 415 (espesante)	1,0	0,05
Proteína de arveja	0,5	0,02
TOTAL	100,0	4,80

**ATRIBUTOS FÍSICOS:**

**Temperatura:** mínimo -8°C

**Aroma y sabor:** Característico a papa, el producto terminado después de freído en aceite vegetal en buen estado, no debe ser insípido, ácido, ni amargo.

	<b>Ficha Técnica de producto</b> <b>SureCrisp /Horneables</b>	<b>Emisión:</b> <b>03</b>
		<b>Fecha:</b> <b>17/01/23</b>
		<b>Página:</b> <b>2 de 4</b>

**Textura:** en congelado rígida, en producto reconstituido crocante por fuera y apariencia homogénea y textura blanda por dentro.

#### **DESCRIPCION DEL PROCESO ELABORATIVO (DIAGRAMA DE FLUJO)**

A partir de una materia prima seleccionada se somete la misma a un proceso de **PELADO y CORTE**. Se somete a la papa a un **BLANQUEO** para la inactivación enzimática y regulación del color mediante la extracción de azúcares. Se cubren los bastones con una **COBERTURA** a base de almidón de consistencia viscosa y luego se realiza una **FRITURA PARCIAL** y para pasar al posterior **CONGELADO y EMPAQUE**.

#### **TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y CONDICIONES AMBIENTALES EN QUE EL PRODUCTO DEBE SER CONSERVADO:**

- 18 °C (FREEZER)	18 MESES
- 4 °C (CONGELADOR)	2 SEMANAS
+ 4 °C (HELADERA)	2 DÍAS

#### **INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN:**

##### **FREIDORA**

- 1- Precalentar el aceite a 175°C.
- 2- Freír el producto congelado durante 2 a 3 minutos.
- 3- Sacudir el canasto para escurrir el exceso de aceite.
- 4- Sazonar a gusto y servir de inmediato.

##### **HORNO**

- 1- Precalentar el horno a 200°C.
- 2- Colocar el producto congelado en una asadera (no es necesario agregar aceite).
- 3- Cocinar por 20 a 25 minutos.
- 4- Girar las papas a la mitad del tiempo para obtener un dorado más parejo.
- 5- Retirar, sazonar a gusto y servir de inmediato.

##### **AIRFRYER**

- 1- Precalentar la Airfryer por 3 a 5 minutos a 200°C.
- 2- Distribuir 300 g de producto congelado en el cesto de la Airfryer.
- 3- Cocinar a 200°C durante 10 a 15 minutos.
- 4- Retirar, sazonar a gusto y servir de inmediato.

#### **RECOMENDACIONES DE USO:**

- No descongelar antes de cocinar.
- Cocinar hasta obtener un color levemente dorado. No sobrecocinar.



Ficha Técnica de producto  
SureCrisp /Horneables

Emisión: 03  
Fecha: 17/01/23  
Página: 3 de 4

- Cocinar de acuerdo al tiempo y temperatura informados en el envase. Al cocinar cantidades pequeñas reducir los tiempos de cocción.
- Llenar el canasto de la freidora hasta la mitad.
- Colocar el producto con precaución ya que puede contener cristales de hielo que hacen que el aceite salpique.
- Las temperaturas varían según la potencia de los equipos.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 85 g (1 taza)			
	Cantidad por porción	%VD(*)	Por 100 g
Valor Energético/ Energía	113 kcal = 475 kJ	6	133 kcal = 559 kJ
Carbohidratos disponibles, de los cuales:	17 g	6	21 g
Azúcares totales	0 g	**	0 g
Azúcares añadidos	0 g	**	0 g
Proteínas	2,7 g	4	3,2 g
Grasas Totales, de las cuales:	3,7 g	7	4,3 g
Grasas Saturadas	0,4 g	2	0,5 g
Grasas Trans	0 g	**	0 g
Grasas Monoinsaturadas	2,2 g	**	2,6 g
Grasas Poliinsaturadas	1,1 g	**	1,3 g
Colesterol	0 mg	**	0 mg
Fibra Alimentaria/ Dietética	2,1 g	8	2,4 g
Sodio	53 mg	2	62 mg


\*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000kcal u 8.400kJ. Sus valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. \*\*Valores Diarios no establecidos.

**ESPECIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DEL ENVASE:**

Bolsas de polietileno grado alimenticio.  
Cartón especial para soportar bajas temperaturas

**CODIFICACIÓN EN CAJA Y BOLSA:**

- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento.
- Línea de producción.
- Máquina de empaque.

	<b>Ficha Técnica de producto SureCrisp /Horneables</b>	<b>Emisión:</b> 03
		<b>Fecha:</b> 17/01/23
		<b>Página:</b> 4 de 4

- Lote: número de 10 dígitos no consecutivos.

EJEMPLO:

PROD: DD/MM/AA LXXMX HH:MM VENCE: DD/MM/AA LXXXXXXXXXX
---