



**Ficha Técnica
McCain Noisettes**

Fecha: 17/01/2023

Página: 1

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: CROQUETAS DE PAPAS PREFRITAS SUPERCONGELADAS LIBRE DE GLUTEN

PESO NETO: 500 g – 1 kg – 2,5 kg

RNE: 02-032505

RNPA: 02-533756



LISTADO DE INGREDIENTES: papa, papa deshidratada, aceite de girasol, sal, aromatizante natural pimienta y nuez moscada, estabilizante: INS 464.

ALERGENOS: CONTIENE SULFITOS.

GMO: Para la producción de las papas prefritas se emplean papas que NO SON genéticamente modificadas (GMO)

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

INGREDIENTE	%
PAPA	78.15
PAPA DESHIDRATADA	14.00
ACEITE DE GIRASOL	7,00
SAL	0,60
AROMATIZANTE NATURAL PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA	0,20
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA (INS 464) (ESTABILIZANTE)	0,05
TOTAL	100,00

DESCRIPCION DEL PROCESO ELABORATIVO:

A partir de una materia prima seleccionada se somete la misma a un proceso de **PELADO** y **CORTE**. Se **BLANQUEA** la papa para la inactivación enzimática y regulación del color mediante la extracción de azúcares. Luego se realiza un **EXTRUSADO** y **MEZCLADO** del puré con los ingredientes secos. A continuación, se da el **FORMADO** y posteriormente se realiza la **FRITURA PARCIAL** y el 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



Ficha Técnica McCain Noisettes

Fecha: 17/01/2023

Página: 2

MODOS DE PREPARACIÓN:

FREIDORA

1. Precalentar el aceite a 175°C.
2. Llenar medio canasto con producto congelado y freír durante 3-4 minutos.
3. Sacudir las croquetas en el canasto de la freidora para escurrir el exceso de aceite.
4. Envolverlas en papel absorbente y servir de inmediato.

AIRFRYER

1. Precalentar la Airfryer a 200°C por 3 a 5 minutos
2. Distribuir 300g de producto congelado en el cesto de la Airfryer
3. Cocinar a 200°C por 12 a 15 minutos
4. Retirar las papas y servir inmediatamente

HORNO

1. Precalentar el horno a temperatura máxima (230°C).
2. Disponer el producto congelado en una bandeja en una sola capa (no es necesario agregar aceite).
3. Hornear a temperatura máxima durante 12-15 minutos.
4. Retirar las croquetas del horno y servir inmediatamente.

RECOMENDACIONES DE USO:

- No descongelar antes de cocinar.
- Ajustar el tiempo cuando prepare otras cantidades.
- Los tiempos de preparación sugeridos pueden variar según la marca y modelo de equipo utilizado.
- Cocinar hasta obtener un color levemente dorado, no sobrecocinar.
- 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: 85g (11 unidades)			
	Por porción	%VD (*)	Por 100g
Valor Energético/Energía	139 kcal = 582 kJ	7	157 kcal = 659 kJ
Carbohidratos disponibles, de los cuales:	20 g	7	23 g
Azúcares totales	0 g	**	0 g
Azúcares añadidos	0 g	**	0 g
Proteínas	2,2 g	3	2,6 g
Grasas totales, de las cuales:	5,6 g	10	6,6 g
Grasas saturadas	0,6 g	3	0,7 g
Grasas trans	0 g	**	0 g
Grasas monoinsaturadas	3,1 g	**	3,6 g
Grasas poliinsaturadas	1,9 g	**	2,2 g



**Ficha Técnica
McCain Noisettes**

Fecha: 17/01/2023

Página: 3

Colesterol	0 mg	**	0 mg
Fibra alimentaria/dietética	2,2 g	9	2,6 g
Sodio	189 mg	8	222 mg

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. ** % Valores Diarios no establecidos.

ESPECIFICACIÓN DETALLADA 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.
- Lote: número de 10 dígitos no consecutivos.

EJEMPLO:

PROD: DD/MM/AA LXXM HH:MM
VENCE: DD/MM/AA LXXXXXXXXXX