



Ficha Técnica
McCain Corte Tradicional
9 x 9

Fecha: 27/12/2022

Página: 1

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: PAPAS PREFRITAS BASTÓN SUPERCONGELADAS LIBRE DE GLUTEN

PESO NETO: 400 g – 720 g – 1,5 kg – 2,5 kg

RNE: 02-032505

RNPA: 02-508674



LISTADO DE INGREDIENTES: PAPAS, ACEITE VEGETAL DE GIRASOL, DEXTROSA, ESTABILIZANTE: PIROFOSFATO ÁCIDO DE SODIO (INS 450i).

ALERGENOS Y SENSITIVOS: No contiene.

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:

PAPAS	90 / 97 %
ACEITE VEGETAL DE GIRASOL	10 / 3 %
PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO	< 0,2 %
DEXTROSA	< 0,0002 %

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. Luego se realiza una **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

MODOS 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



Ficha Técnica
McCain Corte Tradicional
9 x 9

Fecha: 27/12/2022

Página: 2

4. Sazonar a gusto y servir de inmediato

SARTÉN

1. Precalentar el aceite en la sartén a 175°C
2. Freír el producto congelado durante 4 a 6 minutos
3. Retirar las papas y pasarlas por papel absorbente
4. Sazonar a gusto 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 15 a 20 minutos
4. Mezclar el cesto cada 5 minutos para una cocción pareja
5. Retirar las papas 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:

Presentaciones 400 g – 720 g – 1,5 kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 85 g (1 taza)		
Cantidad por porción		%VD*
Valor Energético	101 kcal = 425 kJ	5
Carbohidratos, de los cuales:	16 g	5
Azúcares totales	0 g	**
Azúcares añadidos	0 g	**
Proteínas	2,7 g	4
Grasas Totales	2,8 g	5
Grasas Saturadas	0,3 g	1
Grasas Trans	0 g	**
Fibra Alimentaria	1,9 g	8
Sodio	40 mg	2

* % 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.



Ficha Técnica
McCain Corte Tradicional
9 x 9

Fecha: 27/12/2022

Página: 3

** % Valores Diarios no establecidos.

Presentación 2,5 kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción: 85 g (1 taza) - Porciones por envase: 29			
	Cantidad por porción	%VD*	Por 100 g
Valor Energético/ Energía	101 kcal = 425 kJ	5	119 kcal = 500 kJ
Carbohidratos disponibles, de los cuales:	16 g	5	19 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:	2,8 g	5	3,3 g
Grasas Saturadas	0,3 g	1	0,3 g
Grasas Trans	0 g	**	0 g
Grasas Monoinsaturadas	1,7 g	**	2,0 g
Grasas Poliinsaturadas	0,8 g	**	1,0 g
Colesterol	0 mg	**	0 mg
Fibra Alimentaria/ Dietética	1,9 g	8	2,2 g
Sodio	40 mg	2	47 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 LXXH HH:MM
VENCE: DD/MM/AA LXXXXXXXXXX



Ficha Técnica
McCain Corte Tradicional
9 x 9

Fecha: 27/12/2022

Página: 4