
	DEPARTAMENTO DE I+D	
	PURÉ DE PATATAS	
Código SAP producto acabado :500387, 500388	Código Formula SAP:--	
Nombre doc: FTPA 500387-V06 FC-COID.001FC-COID.001	Creada: 15.03.23	
	Sustituye a: 11.03.19	

FICHA TECNICA DE PRODUCTO ACABADO

Rev.	Fecha	Motivo revisión	Redactado	Verificado	Aprobado
01	02.02.09	INICIAL	I+D		
02	02.02.12	Actualización	I+D		
03	25.03.14	Actualización Reg. EU 1169/2011	S.Amorós		
04	06.07.18	Eliminación análisis microbiológico (obtener plan de inspección)	M.Martret		
05	11.03.19	Cambios declaración	M.Martret		
06	15.03.23	Actualización tabla nutricional	I. Pascual		

	DEPARTAMENTO DE I+D	
	PURÉ DE PATATAS	
Código SAP producto acabado :500387, 500388	Código Formula SAP:--	
Nombre doc: FTPA 500387-V06 FC-COID.001FC-COID.001	Creada: 15.03.23	
	Sustituye a: 11.03.19	

A) DATOS DEL PRODUCTO

- **Denominación de venta;** Puré de patatas deshidratado en copos.

- **Cantidad neta;** 5 kg (500388); 25 kg (500387) - **Raciones:** 200 para 5 kg y 1000 para 25 kg

- **Vida comercial:** 12 meses

- **Identificación de la empresa;**

Distribuido por Gallina Blanca S.A.U. Plaza Europa 42, 08902 L'Hospitalet del Llobregat (Barcelona)

- **Descripción del producto:**

Puré de patatas en copos de aspecto amarillento y sabor y olor característico.

- **Listado de Ingredientes (según etiquetado):**

Patatas 99%, emulgente (E471), estabilizante (E450i), extracto de cúrcuma, conservador (E223) (**sulfitos**), antioxidante (E304) y acidulante (E330).

- **Modo de empleo:**

1. Ponga en un recipiente 5 litros de agua, 2.5 litros de leche y 60 g de sal. Llévelo a ebullición.
2. Retírelo del fuego y añada 200 g de mantequilla.
3. Vierta un kilo de puré de patatas Gallina Blanca, mézclelo y déjelo reposar unos segundos. Remuévalo hasta obtener puré fino.

- **Tabla de rendimientos**

1 Ración	25 g
40 Raciones	1 kg
120 Raciones	3 kg
200 Raciones	5 kg

- **Símbolo del reciclaje**



Logo
de 10 mm

	DEPARTAMENTO DE I+D	
	PURÉ DE PATATAS	
Código SAP producto acabado :500387, 500388	Código Formula SAP:--	
Nombre doc: FTPA 500387-V06 FC-COID.001FC-COID.001	Creada: 15.03.23	
	Sustituye a: 11.03.19	

- Condiciones especiales de conservación y utilización:

Conservar el lugar fresco y seco

- Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL


Valores medios	Por 100 g
Valor energético	1526 kJ/ 360 kcal
Grasas	0,6 g
de las cuales: saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	77 g
de los cuales: azúcares	0,7 g
Fibra alimentaria	8,0 g
Proteínas	7,7 g
Sal	0,08 g

B) PARAMETROS FISICO-QUIMICOS Y MICROBIOLÓGICO

Si se requieren, incluir copia impresa de Plan Inspección Producto Acabado como anexo. Las instrucciones sobre cómo hacerlo se recogen en [IT-COHO.001E](#).

C) DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento de las Políticas de Calidad de GBfoods, ninguno de los ingredientes utilizados ni el producto final obtenido han sido producidos a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMGs) ni han sido sometidos a ningún tipo de tratamiento irradiación.

	DEPARTAMENTO DE I+D	
	PURÉ DE PATATAS	
Código SAP producto acabado :500387, 500388	Código Formula SAP:--	
Nombre doc: FTPA 500387-V06 FC-COID.001FC-COID.001	Creada: 15.03.23	
	Sustituye a: 11.03.19	

	FOOD ALLERGEN & INTOLERANCE DECLARATION			Nº REG.
	CODE: FC-CORQ.002E	EDITION: 2	DATE: 05/02/2014	
PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS:				

Nombre del producto: PURÉ DE PATATAS EN COPOS

Código del producto (GBST): 500387; 500388

Declaramos que el producto que le suministramos CONTIENE las siguientes SUSTANCIAS ALERGENICAS


Directiva 2007/68/CE por la que se modifica el anexo IIIa de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a determinados ingredientes alimentarios	NO	SI	PUUEDE CONTENER (*)	ESPECIFIQUE
Cereales con gluten	X			
Crustáceos	X			
Huevo	X			
Pescado	X			
Cacahuetes	X			
Soja	X			
Lácteos y derivados (incluyendo lactosa)	X			
Frutos de cáscaa	X			
Apio	X			
Mostaza	X			
Sésamo	X			
Sulfitos		X		sodium metabisulphite E223 (100ppm +/- 50ppm)
Altramuces	X			
Moluscos	X			

(*): Los alérgenos pueden estar presentes en el producto debido a contaminaciones cruzadas inevitables.

(A): Es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy o sus variedades híbridas.

(B): Es decir, almendra(Amigdalus communis L.) , avellana (Corylus avellana) , nuez (Juglans regia), anacardo (Anacardium occidentale), nuez pecana[Carya illinoiesis (Wangenh)K.Koch] , nuez de brasil (Bertholletia excelsa) , pistacho (Pistacia vera) , nuez de macadamia y nuez de Queensland(Macadamia ternifolia)

(C): En caso de (SI) se mencionará la concentración expresada en mg/kg o mg/l SO2 .

	DEPARTAMENTO DE I+D	
	PURÉ DE PATATAS	
Código SAP producto acabado :500387, 500388	Código Formula SAP:--	
Nombre doc: FTPA 500387-V06 FC-COID.001FC-COID.001	Creada: 15.03.23	
	Sustituye a: 11.03.19	