

Papas Prefritas

Descripción del Producto

Producto preparado con tubérculos previamente seleccionados, lavados, pelados, cortados en tiras y sometidos a cocción en aceite vegetal, el tiempo necesario para lograr un color satisfactorio.

Las operaciones de elaboración garantizan la estabilidad adecuada de color, sabor y textura.

Variedades

Se emplean tubérculos de diversas variedades cultivadas en el país.

Características de Calidad

Las papas fritas tienen color dorado claro, uniforme. Aroma característico. Olor y sabor definido a papas fritas. Crujiente, sólida, sin vacío.

Materia Seca (%)	27 ± 3
Grasas Totales (%)	6 ± 2
Conteo de microorganismos aerobios mesófilos (col/ml)	100 máx.
Conteo de Coliformes (col/ml)	10* máx. *Ausencia de E. coli.

Almacenamiento y Conservación

Veinticuatro meses a temperatura de -18 0 C a partir de la fecha de producción. No recongelar.

Seguridad para el consumidor

El cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y el plan HACCP garantizan obtención de un producto inocuo, de excelente calidad sensorial y fácil manejo.

El producto cuenta con Licencia Sanitaria otorgada por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología de Cuba. Se encuentra identificado mediante código de barra para facilitar las actividades de comercialización.

El envase primario establece la forma de preparación.

Envase

Envases flexibles de polietileno de 1.0 y 2.5 kg.

Natic

PAPAS

prefritas
congeladas

MANTENER A -18°C
NO RECONGELAR

KEEP FROZEN -18°
NOT REFREEZING

2,5 kg

Empresa Agroindustrial Ceballos UEB Industrial Ceballos

Carretera a Ceballos Km 12 ½ Ciego de Ávila. Cuba

Telef. (53 33)237501 Ext.137 Email: comercial@dcballos.co.cu