



FICHA TÉCNICA BATATAS PARISIENSES MARCA: LUTOSA

Descrição Produto:

Batatas parisienses pré-fritas e congeladas

Fabrico:

As batatas são lavadas e descascadas ao vapor.

As batatas descascadas são escaldadas durante alguns minutos a uma temperatura entre os 70°C e os 85°C, com o objectivo de assegurar a sua cor natural e sua estabilidade organoléptica durante o período de conservação.

Existe um processo secagem, onde as batatas parisienses são pré-fritas durante um minuto em óleo vegetal não hidrogenado e passam a ser congeladas num túnel de congelação a 30°C negativos durante 15 minutos.

Para um último controlo, as batatas parisienses são calibradas (20-25, 25-30), embaladas automaticamente e armazenadas a -20°C.

Todas as linhas de produção são totalmente automatizadas e seguem um processo ininterrupto, desde a descascagem, passando pelo embalamento e por fim, a colocação em paletes.

Controlo Qualidade:

a) Matéria Prima: ao entrar na fábrica, as batatas passam por um controlo do ponto de vista da sua variedade, obtido duma matéria seca, açúcares reductores, ... Uma matéria prima irreprovável é o ponto de partida de cada produção.

b) Durante o processo de fabricação:

CONTROLO BACTERIOLÓGICO - Antes e durante à fabricação, o nosso laboratório leva a cabo as provas necessárias para garantir uma óptima qualidade bacteriológica.

CONTROLO FÍSICO-QUÍMICO - Nas diversas etapas produção, elimina-se os produtos que contém defeitos através triagem electrónica. Cada linha de acondicionamento está equipada com um detector de metal.

A matéria gorda, a matéria seca e, a qualidade do óleo são controladas durante a produção e, por conseguinte no produto final. A quantidade de defeitos físicos, de cor, bem como o tamanho, são detectados.

CONTROLO ORGANOLÉPTICO - São efectuadas provas ao produto final, do ponto de vista do aspecto externo da cor, gosto e da sua textura. Na última cozedura, as batatas parisienses ficam crocantes e possuem uma cor uniforme.

Ingredientes:

Batatas, óleo de girassol não hidrogenado, estabilizador E450i.

Utilização:

PREPARAÇÃO DOMÉSTICA

Não descongelar antes da utilização.

NA FRITADEIRA: Coloque as batatas durante 4 a 6 minutos em óleo quente a 175°C. Escorrer antes de servir.

NO FORNO (*): Pré-aquecer o forno a 200°C. Distribua as batatas num recipiente e deixe-as dourar durante 15 a 20 minutos.

(*): Os tempos de cozedura podem variar ligeiramente em função do tipo de forno e do calibre das batatas.

PREPARAÇÃO PROFISSIONAL

Não descongelar antes da utilização.

NO FORNO(*): Aquecer o forno a 200°C. Distribuir as batatas num recipiente.

NA FRITADEIRA: 4 a 6 minutos a 175°C.

(*): Os tempos de cozedura podem variar ligeiramente em função do calibre das batatas.

Conservação:

1º TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	Sempre a uma temperatura de -18°C
2º CONSERVAÇÃO(INSTRUÇÕES DAS EMBALAGENS)	No frigorífico: 2 Dias No congelador do frigorífico: (-6°C): 1 Semana No congelador: (-18°C): vários meses, sem passar validade

Códigos (Fabrico/Validade):

1º) Data de fabrico (lote nº): por ex. L31022307

Composto por 8 algarismos, da esquerda para a direita:

O 1º algarismo 3, indica o ano fabrico, ex.3 por 2003; o nº 102: o dia produção; o nº23:código máquina embalagem;o nº1: a hora.

2º) Prazo de Validade: 24 meses após o ano de fabrico, expresso em mês e ano, por ex. 12.2001

Normas Analíticas:

Análises Químicas	
Matérias Secas	x: 24 %
Matérias Gordas	x: 2 %, max. 3 %
Ácidos gordos livres	max. 1,5 %

Valor nutricional de produto congelado (100gr)	
Kilocalorias	107 Kcal
Kilojulios	451 Kj
Proteínas	2,-g
Glúcidos	19,-g
Lípidos	2,-g

Anál. Microbiológicas	m*	M*
Nº Standard de germes	10000/g	100000/g
Levaduras	200/g	2000/g
Moho	200/g	2000/g
Coliformes	100/g	1000/g
Estafilococos aureus	10/g	100/g

Qualidade Visual	
Grandes Defeitos:	Max. 6 peças por Kg
Manchas escuras (diâmetro > 5 mm)	
Manchas claras (diâmetro > 10 mm)	

Pequenos Defeitos:	Max. 20 % em peso
Manchas escuras (diâmetro entre 3 e 5 mm)	19,-g
Manchas claras (diâmetro entre 5 e 10 mm)	2,-g

Cor	
Cor das batatas pré-fritas e congeladas	U.S.D.A. "00" - "0"
Cor das batatas preparadas	U.S.D.A. "0" - "1"