



FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	
Razón Social	Fábrica de Patatas La Santamaría, S.L Paseo Santa María de la Cabeza Nº 47 28045 (Madrid) - España
Dirección fábrica	Fábrica de Patatas La Santamaría, S.L Avda. de los Yeseros Nº 43. Polígono Industrial Valmor 28343 (Valdemoro - Madrid) - España
Teléfono de contacto	+34 916 924 892
Contacto en caso de emergencia y gestión de crisis	▪ M^a Ángeles del Pozo Ruiz +34 650 169 545 calidad@productoslasantamaria.com ▪ Iván del Pozo Ruiz ivan.delpozo@productoslasantamaria.com
Contacto Calidad	M ^a Ángeles del Pozo Ruiz (Responsable Calidad) +34 650 169 545 calidad@productoslasantamaria.com
Contacto Administración	info@productoslasantamaria.com
Certificaciones	▪ BRCGS Food
Destino de la mercancía	Según cliente, se puede distribuir en: ▪ España ▪ UE ▪ Fuera de la UE ▪ USA



FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	
Denominación de venta	Patatas fritas con sal
Ingredientes	Patata (68,2%), aceite refinado de girasol (30,8%) y sal (1%).
Origen (producto terminado)	España
OGMs	No contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de sustancias OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM
Irradiación	Producto no irradiado
Características organolépticas	Color: Amarillo dorado propio de la fritura. Sabor: Característico de la patata, no rancio, salado. Olor: Característico de la patata frita. Textura: Crujiente, no aceitosa, no harinosa.
Población de destino	Población en general excepto alérgicos a alguno de los componentes (ver tabla alérgenos). Producto no apto para lactantes y no recomendado para niños menores de 3 años sin vigilancia de un adulto. Se recomienda llevar una dieta variada y vida saludable Producto apto para veganos Producto apto para celíacos.
Uso esperado	Producto listo para consumir
Vida útil	Fecha de consumo preferente: 6 meses
Vida útil secundaria	.
Indicación del Nº de Lote	DDMMAAPP (correspondiente al día de fabricación, peso bolsa)
Condiciones de almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco, alejado de fuertes olores, fuentes de calor y fuentes de contaminación, aislado del suelo y protegido de la luz directa. Una vez abierto, mantener el envase bien cerrado



FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

Condiciones de transporte	Transporte en vehículo cerrado, a Tª ambiente (opción de vehículo refrigerado según destino y época del año), en caja de camión limpia, envases aislados del suelo. Transporte exclusivo de alimentos.
Procesado del producto	Recepción de patata en crudo, pelado y lavado; posterior fritura en freidora industrial con aceite de girasol, adición de sal , envasado primario, marcado de fechas y lote, envasado secundario, almacenamiento y expedición.



FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

INFORMACIÓN ETIQUETADO	
Denominación de venta	Patatas fritas con sal
Ingredientes	Patata, aceite refinado de girasol y sal.
Origen (producto terminado)	España
Contenido neto	Peso neto: Según formato
Identificación de la empresa	Distribuido por : Fábrica de Patatas La Santamaría, S.L Avda. de los Yeseros Nº 43. Polígono Industrial Valmor 28343 (Valdemoro - Madrid) - España
Marcado de fechas	Consumir preferentemente antes del fin de dd/mm/aa
Lote	Lote: DDMMAAPP
Nº de Referencia producto	Según formato
Valor nutricional	Sí
Declaración de alérgenos	Sí
Código de barras	Sí
Otros logos	Sin Gluten.

Se puede anexar ejemplo de etiqueta a continuación:



FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

INFORMACIÓN ENVASADO					
Envase primario	Bolsa				
Material envase primario	Bolsa de aluminio: Aluminio / Polietileno / Polipropileno Bolsa transparente: Polipropileno				
Envase secundario opcional					
Envase secundario	Caja de cartón				
Envasado MAP	Las bolsas de aluminio se pueden envasar en atmósfera modificada				
Marcas	La Santamaria				
Formato (cantidad contenida en el envase primario x caja)	X	20g x 40 ud	X	135g x 14 ud	X 380g x 10 ct(2 x 190g)
	X	25g x 40 ud	X	140g x 14 ud	X 400g x 4 ud
	X	30g x 15 ud	X	145g x 10 ud	X 400g x 10 ud
	X	30g x 20 ud	X	145g x 14 ud	X 450g x 4 ud
	X	40g x 15 ud	X	145g x 16 ud	X 500g x 2 ud (cartucho)
	X	45g x 15 ud	X	150g x 14 ud	X 500g x 2 ud
	X	45g x 25 ud	X	180g x 10 ud	X 500g x 4 ud
	X	45g x 32 ud	X	200g x 10 ud	X 500g x 6 ud
	X	45g x 36 ud	X	200g x 20 ud	X 2 kg granel
	X	45g x 50 ud	X	300g x 6 ud	X 3kg granel
	X	60g x 32 ud	X	300g x 6 ct(2x 150 g)	X 4kg granel
	X	100g x 20 ud	X	300g x 8 ud	X 4kg granel
	X	100g x 30 ud	X	300g x 10 ct(2x 150 g)	
	X	125g x 14 ud			
Medidas de la caja	Alto cm x Ancho cm x Fondo cm				



FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

Tipo de Pallet	▪ Europeo ▪ Americano ▪ CHEP		
Etiqueta caja	Sí		
Etiqueta pallet	No		
Código Barras EAN	Sí Bolsa	Sí Caja	No Pallet



FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)	
Energía	2192 kJ / 524 Kcal
Grasas Totales	30,8g
Grasas Saturadas	3,5g
Hidratos de Carbono	52,3g
Azúcares	0,9g
Fibra Alimentaria	4,5g
Proteínas	7,1g
Sal	1g $\pm$ 0,3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Enterobacterias totales	10 ufc/g
E. Coli	< 10
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria	100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Insectación	Ausencia
Cuerpos Extraños no metálicos	Ausencia
Cuerpos Extraños metálicos	PCC DM con límite crítico 2mm Fe, 2mm NFe y 2mm SS
Acrilamida	< 750 ug/kg
Compuestos polares	< 25% TPM
Residuos de Pesticidas	< LMR de cada materia activa autorizada según Reglamento UE 396/2005 y sucesivas modificaciones
Metales Pesados	Según Reglamento UE 2023/915 de contaminantes y sus sucesivas modificaciones



FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
ALÉRGENO (según Reglamento UE 1169/2011)	Contiene	Puede Contener Trazas
Cereales que contienen gluten y derivados	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	No
Frutos de cáscara y derivados	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos > 10mg/kg	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No



FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

PRINCIPAL LEGISLACIÓN APLICABLE

Paquete Higiene UE: Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Mayo de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Seguridad Alimentaria: Reglamento (CE) 178/2002 de 28 de Enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y posteriores modificaciones.
Criterios Microbiológicos: Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Etiquetado y Declaración de Alérgenos: Reglamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
Contaminantes: Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus modificaciones.
Plaguicidas: Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de Febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sucesivas modificaciones.
Gluten: Reglamento (UE) 828/2014 de la Comisión, de 30 de Junio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de la información a consumidores sobre la ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos.
Acrilamida: Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de Noviembre de 2017, por el que se establecen las medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.
Patatas Fritas: RD 126/1989, de 3 de Febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, así como sucesivas modificaciones.

En Fábrica de Patatas La Santamaría realizamos revisiones de legislación con frecuencia mensual, y actualizaciones en caso necesario, y consultamos información relacionada con Alertas RASFF y fraude, también con frecuencia mensual.



FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

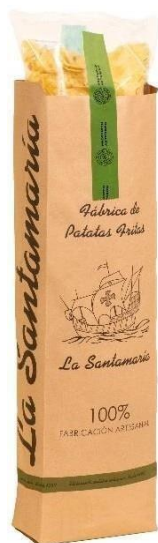
FOTOGRAFÍAS DEL PRODUCTO





FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00





FICHA TÉCNICA PATATAS FRITAS CON SAL

Ed. 26/05/2022
Cód. FT – 01/A/00

CONTROL DE CAMBIOS	
Fecha	Cambios realizados
26/05/2022	Revisión general
29/05/2023	Revisión Legislación Contaminantes
16/12/2024	Revisión
05/12/2025	Cambio denominación aceite
27/02/2026	Cambio nutricional

En Valdemoro (Madrid) a 27 de febrero del 2026

FABRICA DE PATATAS FRITAS
La Santa María S.L.
[Firma]
Pº de Santa María 14 - Barrio de la Cebada, 47
28045 - MADRID

Fdo.: M^a Ángeles del Pozo Ruiz
(Responsable de Calidad)

*NOTA: Con el envío de la presente ficha de especificaciones de producto, cuando el cliente haga el primer pedido formal, se entenderá aceptada la ficha técnica y las condiciones que reúne el producto.