

NOMBRE		Contiene	Trazas (posibilidad de contaminación cruzada)
Soja y productos a base de soja		NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		NO	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	Almendras	NO	NO
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Pistachos	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		NO	NO
Altramuces y productos base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

8. Procesado:

Recepción y almacenado de patatas, sal, aceite vegetal y envases y embalajes. Raspado, lavado y pelado de la patata. Cortado. Fritura. Escurrido. Enfriado. Envasado. Embalado. Almacenado. Venta.

9. Presentación:

Las distintas presentaciones son:

-Patatas fritas OYA:

- Caja de 4 bolsas: peso neto 1000 g/bolsa.
- Caja de 6 bolsas: peso neto 450 g/bolsa.
- Caja de 12 bolsas: peso neto 225 g/bolsa.
- Caja de 15 bolsas: peso neto 120 g/bolsa.
- Caja de 12 bolsas: peso neto 60g/bolsa

-Patatas fritas Flor de Jaén:

- Caja de 4 bolsas: peso neto 1000 g/bolsa.
- Caja de 6 bolsas: peso neto 450 g/bolsa.
- Caja de 8 bolsas: peso neto 320g/bolsa
- Caja de 15 bolsas: peso neto 120 g/bolsa.

10. Envasado:

El producto se envasa en bolsas de polipropileno. El cierre del envase garantiza la no contaminación del producto durante su transporte y almacenamiento.

11. Embalado:

En cajas de cartón.

- 12. Etiquetado del envase:** El envase lleva inscrito(según Reglamento 1169/2011, sobre la información facilitada al consumidor):
- Denominación del producto
 - Relación de ingredientes
 - Alérgenos
 - Forma de conservación
 - Fecha de consumo preferente
 - Número de lote
 - Peso neto
 - Razón social
 - Número de Registro Sanitario
 - Código de barras
 - Información nutricional
- 13. Etiquetado del embalaje:** El embalaje lleva inscrito:
- Denominación del producto
 - Formato del envase
 - Número de unidades que contiene o peso de las unidades
 - Número de lote
 - Fecha de caducidad
 - Razón social
- 14. Características del loteado:** L XX donde XX indica la semana del año en que se envasa.
- 15. Condiciones de almacenamiento:** En lugar fresco y seco sobre paletas o estanterías
- 16. Condiciones de transporte** A temperatura ambiente
- 17. Fecha de consumo preferente:** 11 semanas desde su elaboración. Dicha fecha se indica mediante el día, mes (en número o fecha) y dos últimos dígitos del año.
- 18. Modo de empleo:** Consumo directo tras la eliminación del envase
- 19. Etapa última de contemplación del plan:** Venta en fábrica.
- 20. Destino final del producto:** Toda la población excluida la de riesgo.

21. Valor nutricional patatas fritas
Oya:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS	
Valor energético	2382kJ/573Kcal
Grasas	39,9
de las cuales saturadas	15,3
Hidratos de carbono	46,9
de los cuales azúcares	1,4
Proteínas	5,3
Sal	0,7

22. Valor nutricional patatas fritas La Flor de Jaén:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS	
Valor energético	2221kJ/532Kcal
Grasas	31,1
de las cuales saturadas	8,8
Hidratos de carbono	56,3
de los cuales azúcares	1,3
Proteínas	5,8
Sal	0,6