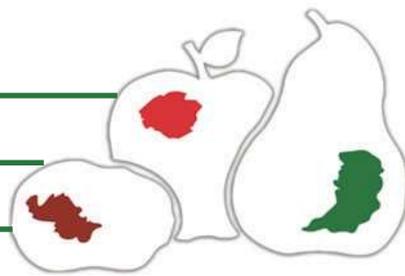


BONIATO IV GAMA BASTÓN EN BOLSA DE 2,5 KG

FICHA TÉCNICA

Fecha: 15/04/23



ALIMENTO PELADO Y CORTADO, LISTO PARA COCINAR.



PROCESADO, FASES Y ENVASADO

DEFINICIÓN Y PROCESADO

Definición: Ipomoea batatas, llamada comunmente batata, papa dulce, patata dulce, camote, moniato, boniato, es una planta de la familia Convolvulaceae, cultivada en gran parte del mundo por su raíz tuberosa comestible.

Procesado: Boniatos que tras pasar por un proceso de normalización, son sometidos a un procedimiento de pelado, lavado, troceado, centrifugado y tratamiento químico (ácido ascórbico E-300 y metabisulfito potásico E-224)

Listo para su cocinado.

FORMATO

Boniato para cocinarlo frito cortado en dimensiones de 10x12x100 mm aprox., sometido a un exhaustivo control de calidad. Ideal para emplatarlo frito, incluso mezclándolo con nuestras patatas bastón, cocinándolos por separado ya que hay que tener en cuenta que tienen diferentes tiempos de fritura.

ENVASADO en Atmósfera Protectora

Producto envasado en bolsa cerrada de alta calidad, cuyo material es OPP/PP COPO 25+40, el cual cumple con Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011 de envases en contacto con alimentos.

INGREDIENTES

Boniato (100%), Antioxidante (E300) y conservante (E224).

VARIEDAD: BONIATO ROJO. Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, de calidad culinaria muy alta con un frito de alta calidad.

ETIQUETADO

SERIGRAFIADO EN BOLSA

- Denominación
- Variedades.
- Recomendaciones de uso: Manejar el envase con cuidado para evitar perforaciones.
Conservar entre 2 y 5 °C.
Una vez abierto, mantener en frío y consumir antes de 24 h.
- Peso Neto: 2,5 Kg.
- Valor nutricional medio por cada 100 g.
- Código QR dirigido a página web, dónde se puede consultar certificaciones de calidad, medioambiente, productos, historia y datos de la empresa.
- N° RGSEAA: 21.18677/GR
- RIA
- Datos de la empresa

PESO

Peso neto de +/- 2,5 Kgr

Tolerancia: -35 g. (inferior) / + 80 g. (superior)

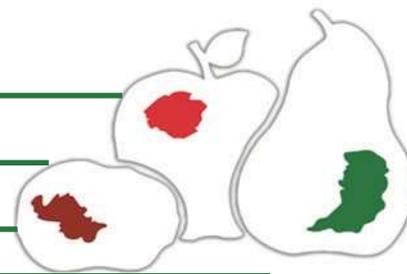
ETIQUETA ADHESIVA Ó IMPRESA EN BOLSA

- Producto Patata IV gama
- Peso Neto: 2,5 Kg.
- Formato: BASTÓN
- Variedad: BONIATO
- Trazabilidad: MMMM/LTNN
Siendo MMMM: número de lote interno, asignado por el programa de entrada de material.
NN: corresponde con el día de mes en el que se realiza la fabricación.
- Fecha de envasado
- Fecha de caducidad.
- Código de producto según catálogo.
- Origen: España ó Francia.
- Ingredientes: Patatas, Antioxidante (E300) y conservante (E224)
- Referencia al contenido de sulfitos (Alérgeno).
- Información: Envasado en Atmósfera Protectora.

BONIATO IV GAMA BASTÓN EN BOLSA DE 2,5 KG

FICHA TÉCNICA

Fecha: 15/04/23



CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Manipular con cuidado para evitar perforaciones.
- Mantener refrigerado entre 2 y 5 °C.
- Condiciones de transporte: Temperatura entre 2 y 8°C.
- Una vez abierta la bolsa consumir en un plazo de 24 h.
- Caducidad con bolsa cerrada: 10 días.

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético: 447 Kj / 107 Kcal.
Grasa Total: 0,6 g.
Grasas saturadas: 0,1 g.
Hidratos de Carbono: 24,2 g.
de los cuales azúcares: 0,8 g.
Fibra alimentaria: 4 g.
Proteínas: 1,6 g.
Sal (a partir del contenido en sodio): 0,11 g.

INFORMACIÓN OMGS

Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OMGs.
No ha sido producido, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMGs.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

VALORES LEGISLATIVOS DE CALIDAD

- Valores Microbiológicos IV gama: Reglamento (CE) 2073/2005.
Salmonella: Ausencia/25 gr
Listeria monocytogenes: Ausencia/25 gr (<100ufc/g).
- Aditivos Alimentarios (Reglamento (CE) 1333/2008/2002 y Directiva 2003/89/CE):
Metabisulfito potásico E224 +/-17mg/kg (< 50 mg/kg toxicidad y alérgeno > 10 mg/Kg)
Ácido Ascórbico E300 +/- 8mg/kg (No tóxico, no alérgeno).
- Valores de Metales Pesados (Reglamento (CE) 1881/2006. Pb < 0,10 mg/kg. Cd < 0,05 mg/kg
- Valores de Pesticidas Legales: Reglamento (CE) 396/2005. En control todos los valores propuestos.
- Higiene: Real Decreto 1086/2020, 3484/2000 y Reglamento (CE) 178/2002, 852/2004.
- Etiquetado e información de producto: Reglamento (CE) 1169/2011. Real Decreto 1334/1999
- Envases de uso alimentario: Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011.

ORIGEN

España