



ALIMENTO FRESCO PARA CONSUMO

PROCESADO, CALIDAD Y ENVASADO

PROCESADO

Patatas que tras pasar por un proceso de normalización, son sometidas a un procedimiento de lavado y desinfección, selección, troceado, centrifugado, tratamiento químico y envasado, listas para su cocinado.

### CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD

Brava con piel: Gajos irregulares de 20mm de ancho.

Especial para emplatado rústico, como tapa ó acompañamiento a carnes.

Recomendación de cocinado: frito u horneado.

### ENVASADO

Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa Andalucía Verde.

### VARIEDADES

Solo Variedades aptas para un cocinado de alta calidad: AGRIA.

### PESO

Bolsas de 2500g con una tolerancia máx. de hasta 80g superior y mín. de hasta 10g superior

### ETIQUETADO

#### SERIGRAFIADO EN BOLSA

- Denominación:
- Variedades:
- Ingredientes: Patatas lavadas y seleccionadas, conservantes E-224 y E-300.
- N° RGS
- Valor Nutricional Medio por cada 100gr
- Recomendaciones de uso: Manejar envase con cuidado para evitar perforaciones.
- Duración del producto: Mantener entre 2° y 5°C. Cerrado: 10 días. Abierto: 24 horas.
- Datos de la empresa:
- Nombre: EDUARDO SANZ S.L.
- Dirección: Ctra. De Granada-Córdoba Km 431, 18080 Granada (ESPAÑA), Apdo: 2079.
- Tlf: 958281661 - Fax: 958804351
- Web: [www.eduardosanz.com](http://www.eduardosanz.com) - [patatas@eduardosanz.com](mailto:patatas@eduardosanz.com).

#### ETIQUETA ADHESIVA O IMPRESA EN BOLSA

- Producto: PATATA IV GAMA
- Peso neto (Aprox.): Kg.
- Variedad:
- Formato:
- Trazabilidad n°:
- Fecha de envasado:
- Marcado N° de trazabilidad: MMMM / NN
- Fecha de caducidad:
- N° RGS:
- Andalucía RIA núm:
- Contiene Sulfitos.
- Código de barras:
- Mmmm: se corresponde con un número correlativo asignado en orden de entrada de materia prima a la industria en un mismo año ligado al albarán de compra. Se comienza por el 1, después el 2 y así sucesivamente.
- NN: Se corresponde con las iniciales de la persona que manipula la producción en ese momento.

## CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Manipular con cuidado para evitar perforaciones.
- Mantener entre 2° y 5°C
- Durante el transporte, mantener una temperatura <8°C

## VALORES NUTRICIONALES (Aproximado por variedad y origen de la patata)

Valor energético: 409 Kj / 96 Kcal.  
Proteína: 2,7 g.  
Hidratos de Carbono: 21 g.  
Grasas: 0 g.  
Ácidos grasos saturados: 0,2 g.  
Ácidos grasos monoinsaturados: 0,2 g.  
Ácidos grasos poliinsaturados: 0,0 g.  
Sal (a partir del contenido en sodio): 0,03 g./100g

## 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 de Microbiológicos de la Patata IV Gama (Reglamento (CE) 2073/2005)  
Salmonella -> Ausencia /25 g  
Listeria monocytogenes -> Ausencia /25g (<100ufc/g)
- Valor de Conservante E-224 y E-300 en Patata (RD 142/2002 y Directiva 2003/89/CE):  
Metabisulfito Potásico E-224 valores legales (alérgeno)  
Acido Ascórbico E-300 valores legales (No tóxico, no alérgeno)
- Valores de Metales Pesados (Reglamento (CE) 1831/2006)  
Pb < 0,05 mg/kg  
Cd < 0,05 mg/kg
- Valores de Pesticidas Legales (Reglamento (CE) 396/2005)  
En control todos los valores propuestos.
- Control de Patata de Consumo según RD 31/2009:

«Nuevas» (las cosechadas en su completa maduración natural y comercializadas en las semanas inmediatas a su recolección sin más almacenamiento y/o conservación que el necesario para garantizar el desarrollo normal de su proceso comercializador).

“Categoría I” un 6% en peso de tubérculos que no cumplan los requisitos de esta categoría, en las cantidades máximas definidas en el apéndice adjunto: Un ligero defecto de forma, teniendo en cuenta la forma típica del tipo varietal y su zona de producción, Ligeros defectos de aspecto, Ligeros defectos superficiales, Un ligero defecto de coloración, Muy ligeros defectos internos.