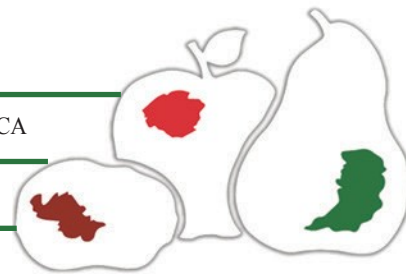


BONIATO EN CAJA DE 5 KG

FICHA TÉCNICA

Fecha: 15/04/23



ALIMENTO FRESCO PARA CONSUMO.



DEFINICIÓN, PROCESADO, CALIDAD Y ENVASADO

DEFINICIÓN Y PROCESADO

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 tuberculosa comestible.

Procesado: Boniato destinados al consumo tras pasar por un proceso de normalización que incluye: lavado, selección, calibrado y envasado.

CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD

Boniato de Categoría I. Los boniatos se presentan enteros sanos, con el aspecto característico al tipo vegetal. Están exentos de:

- Humedad externa anormal.
- Olor y sabor, externos ó internos anormales.
- Plaguicidas (según normativa).

Boniatos sometidos a un exhaustivo control de calidad, evitando magulladuras, cortes, heridas, germinación, enverdecimiento y deformaciones.

ENVASADO

Producto envasado en caja cerrada de cartón de alta calidad, el cual cumple con el Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011 de envases en contacto con alimentos.

INGREDIENTES

Boniato (100%).

VARIEDAD: ROJO

Dependiendo de disponibilidad. Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, dando excelentes resultados en cualquier plato.

ETIQUETADO

SERIGRAFIADO EN CAJA

- Denominación
- Peso Neto: 5 Kg.
- Datos de la empresa.
- 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.
- Nº RGSEAA: 21.18677/GR
- RIA
- Datos de la empresa

PESO

Peso neto de +/- 5 Kgr

Tolerancia: -75 g. (inferior) / + 100 g. (superior)

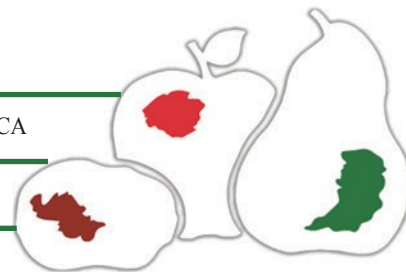
ETIQUETA ADHESIVA Ó IMPRESA EN BOLSA

- Producto: BONIATO
- Peso Neto: 5 Kg aprox.
- Variedad: ROJO.
- Trazabilidad: XXXX/YY/Z1/Z2
Siendo XXXX: número de lote interno, asignado por el programa de entrada de material.
YY: día de mes en el que se realiza la fabricación.
Z1/Z2: números de identificativo de los responsables de envasado.
- Fecha de envasado
- Categoría: I
- Código de barras.
- Origen: España ó Francia.
- Datos de la empresa.

BONIATO EN CAJA DE 5 KG

FICHA TÉCNICA

Fecha: 15/04/23



CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Manipular con cuidado para evitar roturas del envase.
- Mantener refrigerado entre 6 y 12 °C.
- Condiciones de transporte: Temperatura entre 6 y 14°C.
- Una vez abierta la caja mantener en sitio fresco, seco y ausencia de luz, consumir preferentemente antes de 1 mes.
- Consumo Preferente: 1 mes.

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: 0,11 g. (A partir del contenido en sodio)

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

No Contiene.

VALORES LEGISLATIVOS DE CALIDAD

- 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.