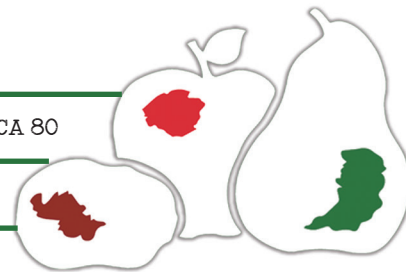


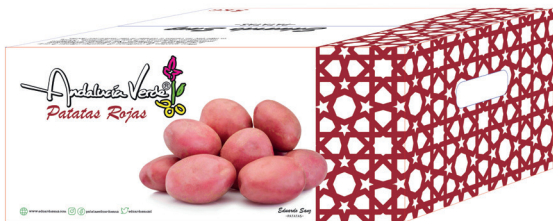
PATATA ROJA LAVADA EN CAJA DE 5KG

FICHA TÉCNICA 80

EDICIÓN 1ª



ALIMENTO FRESCO PARA CONSUMO



PROCESADO, CALIDAD Y ENVASADO

PROCESADO

Patata destinada al consumo tras pasar por un proceso de normalización que incluye: lavado, desinfección, selección, calibrado y envasado.

CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD

Patata de Categoría I. Calibre: Entre 45 mm y 70 mm. Las patatas se presentan enteras sanas, con el aspecto característico al tipo vegetal. Están exentas de:

- Humedad externa anormal.
- Olor y sabor, externos ó internos anormales.

Patatas sometidas 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 Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011 de envases en contacto con alimentos.

INGREDIENTES

Patata (100%)
VARIEDADES: Rudolph. Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, dando excelentes resultados en cocción y horneado.

PESO

Peso neto de +/- 5 Kgr

ETIQUETADO

SERIGRAFIADO EN CAJA

- Denominación
- Peso neto
- Datos de la empresa

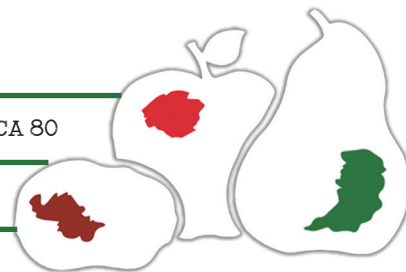
ETIQUETA ADHESIVA EN CAJA

- Denominación.
- Peso (Kg) y Calibre (mm)
- Variedad, categoría y origen.
- Trazabilidad
- Fecha de envasado
- Fecha de consumo preferente.
- Datos nutricionales.
- N°RGS, N°RIA.
- Datos de la empresa.

PATATA ROJA LAVADA EN CAJA DE 5KG

FICHA TÉCNICA 80

EDICIÓN 1ª



CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Mantener y transportar en lugar fresco y seco.
- Temperatura debajo de 14°C.
- Una vez abierta la caja mantener protegida de la luz.

VALORES NUTRICIONALES

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.

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

- Higiene: Real Decreto 1086/2020, 3484/2000 y Reglamento (CE) 178/2002, 852/2004.
- Aditivos: Real Decreto 142/2002.
- Características Microbiológicas del producto: Reglamento (CE) 2073/2005.
- Calidad de la patata de consumo: Real Decreto 31/2009.
- Envases de uso alimentario: Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011.
- Residuos plaguicidas: Reglamento (CE) 396/2005.