

	PATATAS IV GAMA BASTÓN	Ficha técnica 03 Edición 8ª	
Procesado:		Formatos:	Foto:
Procesado: Patatas que tras pasar por un proceso de normalización, son sometidas a un procedimiento de pelado, lavado y desinfección, selección, troceado, centrifugado, tratamiento químico y envasado, listas para su cocinado.		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Bastón: para cocinar patatas fritas (10x12x aprox100mm). 	
Envasado: <ul style="list-style-type: none"> ✚ Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa Andalucía Verde 			
Varietades:		Peso:	
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Solo Varietades aptas para un Frito de Calidad Excepcional: Agria, Frisia,... 		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Bolsas de 2500g con una tolerancia máx. de hasta 80g superior y mín. de hasta 10g superior 	
Etiquetado:			
SERIGRAFIADO EN BOLSA: <ul style="list-style-type: none"> ✚ Denominación: ✚ Varietades: ✚ 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 2º y 5ºC. Cerrado: 10 días. Abierto: 24 horas. ✚ Datos de la empresa: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 – patatas@eduardosanz.com. 		ETIQUETA ADHESIVA O IMPRESA EN BOLSA: <ul style="list-style-type: none"> ✚ Producto: PATATA IV GAMA ✚ Peso neto (Aprox.): Kg. ✚ Varietad: ✚ Formato: ✚ Trazabilidad nº: ✚ Fecha de envasado: ✚ Fecha de caducidad: ✚ N° RGS: ✚ Andalucía RIA núm: ✚ Contiene Sulfitos. ✚ Código de barras: <p>Marcado N° de trazabilidad: MMMM / NN 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.</p>	
Condiciones óptimas de uso y almacenamiento:		Condiciones de transporte:	
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Manipular con cuidado para evitar perforaciones. ✚ Mantener entre 2º y 5ºC 		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Temperatura: < 8ºC 	
Destino final	Información OMGs	Información Alérgenos	
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Mayoristas ✚ Minoristas ✚ Especialmente indicado para HORECA: Cocina profesional 	Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OMGs y no ha sido producido a partir de OMGs, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMGs.	<ul style="list-style-type: none"> ✚ 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) 1881/2006)
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.

Valor Nutricional (Aproximado por variedad y origen de la patata)

INFORMACION NUTRICIONAL VALOR MEDIO/100g

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

Zonas de Origen

