| Eduardo Sanz S.L. PATATAS | **PATATAS IV GAMA BASTÓN ECOLÓGICO** | **Ficha técnica 01 - E**<br>**Edición 3ª** |
|---|---|---|

| **Definición y Procesado:** | **Formatos:** | **Foto:** |
|---|---|---|
| **Procesado:** Patatas cultivada de manera ecológica que tras pasar por un proceso de normalización, son sometidas a un procedimiento de pelado, lavado y desinfección, selección, cortado, tratamiento químico y envasado, listas para su cocinado. | ✚ Bastón: para cocinar patatas fritas (10x10x aprox100mm). | |
| **Envasado:** | | |
| ✚ Producto envasado en **Atmósfera Protectora** en bolsa Andalucía Verde | | |

| **Variedades:** | **Peso:** |
|---|---|
| ✚ **Solo Variedades aptas para un Frito de Calidad Excepcional**: Agria, Frisia,… | ✚ Bolsas de 2500g con una tolerancia máx. de hasta 80g superior y mín. de hasta 10g superior |

**Etiquetado:**

SERIGRAFIADO EN BOLSA:
- ✚ Denominación:
- ✚ Variedades:
- ✚ 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:
  - 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:
- ✚ Producto: PATATA IV GAMA
- ✚ Denominación: PRODUCTO ECOLÓGICO
- ✚ Peso neto (Aprox.): Kg.
- ✚ Variedad:
- ✚ Origen: Agricultura U.E.
- ✚ Formato:
- ✚ Trazabilidad nº:
- ✚ Fecha de envasado:
- ✚ Fecha de caducidad:
- ✚ Nº RGS:
- ✚ Andalucía RIA núm:
- ✚ Código de barras:
- ✚ Símbolo Producto Ecológico Europeo
- ✚ Símbolo Agrocolor y código certificadora.
- ✚ Producto en un 99% en Peso Ecológico

Marcado Nº 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. Se comienza por el 1, después el 2 y así sucesivamente.
NN: Se corresponde con el número de la persona que manipula la producción en ese momento. El personal de producción tiene unas tablas donde se puede comprobar a quién pertenece ese número.

| **Condiciones óptimas de uso y almacenamiento:** | **Condiciones de transporte:** |
|---|---|
| ✚ Manipular con cuidado para evitar perforaciones.<br>✚ Mantener entre 2º y 5ºC | ✚ Temperatura: < 8ºC |

| Destino final | Información OMGs | Información Alérgenos |
|---|---|---|
| - Mayoristas<br>- Minoristas<br>- 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. | - No contiene. |

## 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 Aditivo en Patata (RD 142/2002 y Directiva 2003/89/CE):
  Mezcla de antioxidantes naturales (no alérgenos, no tóxicos. Autorizados en Producto Ecológico)
- 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.
- Reglamento (CE) 834/2007, Reglamento (CE) 889/2008 y Reglamento (UE) 271/2010 por el que se establecen disposiciones de aplicación sobre Producción y Etiquetado de los Productos Ecológicos.
- 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)

| Valor nutricional por cada 100 g | |
|---|---|
| Energía 80 kcal 320 kJ | |
| **Carbohidratos** | 19 g |
| • Almidón | 15 g |
| **Grasas** | 0.1 g |
| **Proteínas** | 2 g |
| **Agua** | 75 g |
| Tiamina (Vit. B1) | 0.08 mg (6%) |
| Riboflavina (Vit. B2) | 0.03 mg (2%) |
| Niacina (Vit. B3) | 1.1 mg (7%) |
| Vitamina B6 | 0.25 mg (19%) |
| Vitamina C | 20 mg (33%) |
| Calcio | 12 mg (1%) |
| Hierro | 1.8 mg (14%) |
| Magnesio | 23 mg (6%) |
| Fósforo | 57 mg (8%) |
| Potasio | 421 mg (9%) |
| Sodio | 6 mg (0%) |
| % CDR diaria para adultos. | |

| Zonas de Origen | Cantidad de Producto Ecológico Contenido |
|---|---|
| - **Agricultura U.E.** | - **99% (+/-0,0625kg de Aditivos No Eco.)** |