

	PATATAS IV GAMA GUARNICIÓN		Ficha técnica 02 Edición 8ª
Procesado:		Formato:	Foto
Procesado: Patatas que tras pasar por un proceso de normalización, son sometidas a un procedimiento de pelado, lavado y desinfección, centrifugado y envasado.		 Guarnición: Patata de peso aprox. 30g con calibre inferior a 50mm	
Envasado:			
 Producto envasado Al Vacío en bolsa Andalucía Verde			
Variedades:		Peso:	
 Solo Variedades aptas para un cocinado de alta calidad: Monalisa, Agata,...		 Bolsas de 2500g con una tolerancia máx. de hasta 80g superior y mín. de 10g superior.	
Etiquetado:			
ETIQUETA ADHESIVA EN BOLSA:  Producto: PATATA IV GAMA  Peso neto (Aprox.): Kg.  Variedad:  Formato:  Trazabilidad nº:  Fecha de envasado:  Fecha de caducidad:  Nº RGS:  Andalucía RIA núm:  Código de barras: 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 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.		SERIGRAFIADO EN BOLSA:  Denominación:  Variedades:  Ingredientes: Patatas seleccionadas.  Nº 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: - 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.	
Condiciones óptimas de uso y almacenamiento:		Condiciones de transporte:	
 Manipular con cuidado para evitar perforaciones.  Mantener entre 2º y 5ºC		 Temperatura: < 8ºC	
Destino final	Información OMGs	Información Alérgenos	
 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.	 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)
-  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

(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	
-----------------	--

