

	PATATAS IV GAMA JULIANA	Ficha técnica 50 Edición 7ª
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.	 Juliana: Finas laminas de 3x4mm para un frito excepcional	
Envasado:		
 Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa Andalucía Verde		
Variedades:	Peso:	
 Solo Variedades aptas para un Frito de Calidad Excepcional: Agría, Frisia,...	 Bolsas de 2500g con una tolerancia máx. de hasta 80g superior y mín. de hasta 10g superior	
Etiquetado:		
SERIGRAFIADO EN BOLSA:  Denominación:  Variedades:  Ingredientes: Patatas lavadas y seleccionadas, conservantes E-223 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: - 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  Peso neto (Aprox.): Kg.  Variedad:  Formato:  Trazabilidad nº:  Fecha de envasado:  Fecha de caducidad:  N° RGS:  Andalucía RIA núm:  Contiene Sulfitos.  Código de barras: 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.	
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.	 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-223 y E-300 en Patata (RD 142/2002 y Directiva 2003/89/CE):
 Metabisulfito Sódico E-223 valores legales (alérgeno)
 Ácido 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)

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

