



PATATA MONALISA 10KG CEPILLADA

Ficha técnica 29
Edición 7ª

Definición y Procesado:		Formatos:	Foto
<p>Procesado: Patata destinada al consumo, la cual ha sufrido un proceso de normalización que incluye: cepillado, selección, calibrado y envasado en los diferentes formatos.</p>		<ul style="list-style-type: none"> Saco Úbeda de 10kg Malla de 10Kg 	
Envasado:			
<ul style="list-style-type: none"> En saco de úbeda (rafia) o malla de alta calidad con banda cosida. Con marca Andalucía Verde o Granada Verde. 			
Variedad:			
<ul style="list-style-type: none"> La variedad de patata utilizada es Monalisa, siendo de una calidad culinaria muy alta que le permite ser utilizada en cualquier plato: frito, cocido u horneado. 			
Etiquetado:		Características y Calidad:	
<p>ETIQUETA ADHESIVA EN MALLA O SACO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Denominación Peso y calibre (mm) Variedades, categoría y origen. Datos nutricionales Nº RGS Nº RIA Nº Trazabilidad 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. <p>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.</p>		<p>Puede ser Patata Nueva o de Conservación, de Categoría I:</p> <p>Las patatas se presentan enteras, sanas, con el aspecto característico al tipo vegetal. Están exentas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humedad externa anormal. • Olor y sabor, externos o internos, extraños <p>Están prácticamente exentas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Magulladura, cortes o heridas, germinación, enverdecimiento, daños causados por el frio, deformaciones, tierra u otras materias extrañas (resto de bonos o productos de tratamiento) 	
		Calibre:	
		<ul style="list-style-type: none"> Calibrada a más de 45mm y menos de 70mm 	
Condiciones óptimas de uso y almacenamiento:		Condiciones de transporte:	
<ul style="list-style-type: none"> Almacenar en lugar fresco y seco Almacenar protegido de la luz. 		<ul style="list-style-type: none"> En vehículos de la propia empresa, del cliente o empresa de transportes 	
Destino final	Información OMGs	Información Alérgenos	
<ul style="list-style-type: none"> Mayoristas Minoristas Marcas blancas por encargo 	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> No contiene 	

Valores legislativos de Calidad

- 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.
"Categoría II" → un 8% en peso de tubérculos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, en las cantidades máximas definidas en el citado apéndice adjunto: Un defecto de forma, teniendo en cuenta la forma típica del tipo varietal y su zona de producción, Defectos de aspecto, Defectos superficiales, Un defecto de coloración, Ligeros defectos internos.

Valor Nutricional (Aproximado variando por tipo 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

