



# PATATA ROJA 10KG LAVADA ANDALUCÍA VERDE

Ficha técnica 19  
Edición 6ª

Definición y Procesado:		Formatos:	Foto
<p><b>Procesado:</b> Patata destinada al consumo, la cual ha sufrido un proceso de normalización que incluye: lavado y desinfección, selección, calibrado y envasado en los diferentes formatos.</p>		<p>✚ Malla de 10 Kg</p>	
<p><b>Envasado:</b></p> <p>✚ En malla raschel de alta calidad con banda central. Con marca Andalucía Verde.</p>			
Variedad:			
<p>✚ Las variedades de patata utilizadas son <b>Red-Pontiac o Rudolph</b>, siendo variedades que ofrece unas altas prestaciones en la cocina profesional, <b>dando excelentes resultados en la cocción y horneado.</b></p>			
Etiquetado:		Características y Calidad:	
<p>ETIQUETA ADHESIVA EN MALLA O SACO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Denominación</li> <li>✚ Peso y calibre (mm)</li> <li>✚ Variedades, categoría y origen.</li> <li>✚ Datos nutricionales</li> <li>✚ Nº RGS</li> <li>✚ Nº RIA</li> <li>✚ Nº Trazabilidad</li> <li>✚ Datos de la empresa: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nombre: EDUARDO SANZ S.L.</li> <li>▪ Dirección: Ctra. De Granada-Córdoba Km 431, 18080 Granada (ESPAÑA), Apdo: 2079.</li> <li>▪ Tlf: 958281661 – Fax: 958804351</li> <li>▪ Web: <a href="http://www.eduardosanz.com">www.eduardosanz.com</a> – <a href="mailto:patatas@eduardosanz.com">patatas@eduardosanz.com</a>.</li> </ul> </li> </ul> <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 <b>Patata Nueva o de Conservación, de Categoría I:</b></p> <p>Las patatas se presentan enteras, sanas, con el aspecto característico al tipo vegetal. Están exentos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad externa anormal.</li> <li>• Olor y sabor, externos o internos, extraños</li> </ul> <p>Están prácticamente exentos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Magulladura, cortes o heridas, germinación, enverdecimiento, daños causados por el frío, deformaciones, tierra u otras materias extrañas (resto de bonos o productos de tratamiento)</li> </ul>	
		Calibre:	
		<p>✚ <b>Calibrada a más de 45mm y menos de 70mm</b></p>	
Condiciones óptimas de uso y almacenamiento:		Condiciones de transporte:	
<p>✚ Almacenar en lugar fresco y seco</p> <p>✚ Almacenar protegido de la luz.</p>		<p>✚ En vehículos de la propia empresa, del cliente o empresa de transportes</p>	
Destino final	Información OMGs	Información Alérgenos	
<p>✚ Mayoristas</p> <p>✚ Minoristas</p> <p>✚ Marcas blancas por encargo</p>	<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>	<p>✚ No contiene</p>	

### 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)

Valor nutricional por cada 100 g	
Energía 80 kcal 320 kJ	
<b>Carbohidratos</b>	19 g
• Almidón	15 g
<b>Grasas</b>	0.1 g
<b>Proteínas</b>	2 g
<b>Agua</b>	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

