



PATATAS V GAMA ECOLÓGICA: PREP. TORTILLA

Ficha técnica 51
Edición 2ª

Definición y Procesado:	Ingredientes	Foto
Procesado: Patatas cultivadas de manera ecológica que, tras pasar por un proceso de normalización y peladas, son mezcladas con distintos ingredientes naturales, envasados al vacío y sometidas a un procedimiento de cocción con aceite de oliva virgen extra en autoclave (pasteurización), listas para su consumo.	- Patatas Ecológicas peladas, lavadas y cortadas - Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico - Cebolla Ecológica (dependiendo de disponibilidad)	
Envasado:		
Producto envasado Al Vacío en bolsa Andalucía Verde apta para el uso en microondas		
Variedades de patata:	Pesos:	
Solo Variedades aptas para un cocinado de alta calidad: Monalisa, Agata,...	Bolsas de 1Kg (envasado al vacío) * Con tolerancia máx. de 80g superior y mín. de 10g inf.	
Etiquetado:		
SERIGRAFIADO EN BOLSA: - Denominación: - Nº RGS - Valor Nutricional Medio por cada 100gr - Recomendaciones de uso: Conservar el producto en lugar fresco o refrigerado. - Duración del producto: Cerrado: 2 meses (hasta 4 en lugar refrigerado). Abierto: conservar en frío y consumir antes de 24 horas. - Indicación Producto Ecológico - Símbolo Producto Ecológico Europeo - Símbolo Agrocolor y Código certificadora. - 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 EN BOLSA: - Producto: PATATA V GAMA ECOLOGICA - Peso neto (Aprox.): Kg. - Ingredientes de mayor a menor: - Trazabilidad nº: - Fecha de envasado: - Consumo Preferente: - Nº RGS: - Andalucía RIA núm: - Producto en un 95% en Peso Ecológico - Origen - 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.	
Condiciones óptimas de uso y almacenamiento:	Condiciones de transporte:	
- Manipular con cuidado para evitar perforaciones. - Mantener refrigerado.	Refrigerado <8°C	

Indicaciones de uso																																			
- Listo para consumir. - Envase apto en microondas: perforar el envase antes de calentar a 5 min a 700 W.																																			
Destino final	Información OMGs	Información Alérgenos																																	
- Consumidor final - 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 V Gama (Reglamento (CE) 2073/2005) <i>Salmonella</i> → Ausencia /25 g <i>Listeria monocytogenes</i> → Ausencia /25g (<100ufc/g) - Proceso de Pasteurización a alta Temperatura - 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. - 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																																			
<table> <tr> <th></th><th>Valor promedio en 100g de producto</th><th>%IDR* aportado por 100g de producto</th></tr> <tr> <td>Energía</td><td>93 kcal</td><td>3,2%</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>1,6 g</td><td>2,6%</td></tr> <tr> <td>Grasas</td><td>3,1 g</td><td>3,0%</td></tr> <tr> <td> Saturada</td><td>0,5 g</td><td></td></tr> <tr> <td> Monoinsaturada</td><td>2,1 g</td><td></td></tr> <tr> <td> Poliinsaturada</td><td>0,5 g</td><td></td></tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td><td>15,5 g</td><td>4,3%</td></tr> <tr> <td>Fibra</td><td>1,1 g</td><td>2,9%</td></tr> <tr> <td>Vit. Bs</td><td>0,36 mg</td><td>18,0%</td></tr> <tr> <td>Ácido ascórbico</td><td>12,3 mg</td><td>20,6%</td></tr> </table> Ingesta diaria recomendable para un hombre adulto				Valor promedio en 100g de producto	%IDR* aportado por 100g de producto	Energía	93 kcal	3,2%	Proteínas	1,6 g	2,6%	Grasas	3,1 g	3,0%	Saturada	0,5 g		Monoinsaturada	2,1 g		Poliinsaturada	0,5 g		Hidratos de carbono	15,5 g	4,3%	Fibra	1,1 g	2,9%	Vit. Bs	0,36 mg	18,0%	Ácido ascórbico	12,3 mg	20,6%
	Valor promedio en 100g de producto	%IDR* aportado por 100g de producto																																	
Energía	93 kcal	3,2%																																	
Proteínas	1,6 g	2,6%																																	
Grasas	3,1 g	3,0%																																	
Saturada	0,5 g																																		
Monoinsaturada	2,1 g																																		
Poliinsaturada	0,5 g																																		
Hidratos de carbono	15,5 g	4,3%																																	
Fibra	1,1 g	2,9%																																	
Vit. Bs	0,36 mg	18,0%																																	
Ácido ascórbico	12,3 mg	20,6%																																	
Composición del Producto																																			
% En Peso: Patata Ecológica (Calibre 20mm-25mm) 96,2% Cebolla (Ecologica o No) 3,5 % Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico 0,3 %																																			
Zonas de Origen	Cantidad de Producto Ecológico Contenido																																		
Agricultura U.E.	96,5 % o 100% (+/- 3,5% en Peso de Aditivos No Eco.)																																		