SACO PAPEL 10KG GRAN SELECCION ANDALUCIA VERDE

Ficha técnica 25
Edición 6ª

Definición y Procesado:

Procesado: 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.

Envasado:

- En saco de papel anti-humedad de alta calidad con fuelle y asa. En marca Andalucía Verde.

Formatos:

- Sacos de 10kg de Papel

Foto

Variedad:

- La variedad de patata puede ser: **Monalisa, siendo de una calidad culinaria muy alta** que le permite ser utilizada en cualquier plato: frito, cocido u horneado.
- Las variedades de patata pueden ser: **Red-Pontiac o Rudolph,** siendo variedades que ofrece unas altas prestaciones en la cocina profesional**, dando excelentes resultados en la cocción y horneado.**

Etiquetado:

ETIQUETA ADHESIVA EN MALLA O SACO:

- Denominación
- Peso y calibre (mm)
- Variedades, categoría y origen.
- Datos nutricionales
- Nº RGS
- Nº RIA
- Nº Trazabilidad
- 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.

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.

Características y Calidad:

Puede ser **Patata Nueva o de Conservación, de Categoría I:**

Las patatas se presentan enteras, sanas, con el aspecto característico al tipo vegetal.
Están exentos de:

- Humedad externa anormal.
- Olor y sabor, externos o internos, extraños

Están prácticamente exentos de:

- 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:

- **Calibrada a más de 45mm y menos de 70mm**

Condiciones óptimas de uso y almacenamiento:

- Almacenar en lugar fresco y seco
- Almacenar protegido de la luz.

Condiciones de transporte:

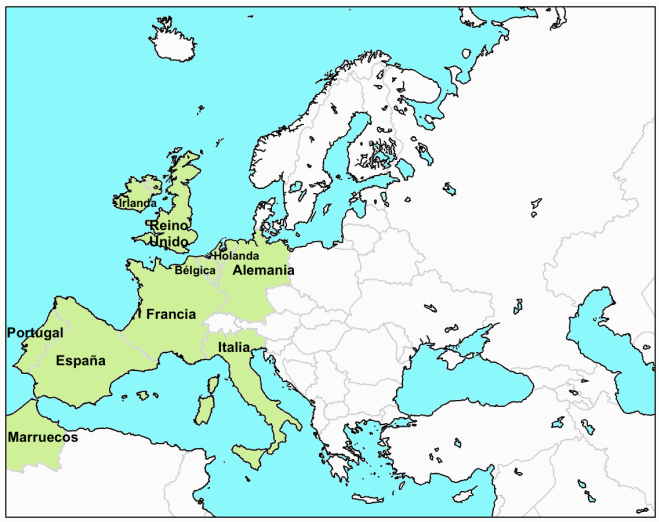
- En vehículos de la propia empresa, del cliente o empresa de transportes

Destino final	Información OMGs	Información Alérgenos
Mayoristas Minoristas Marcas blancas por encargo	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 OMGs.	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)

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