



## SACO PAPEL 5KG GRAN SELECCION ANDALUCIA VERDE

Ficha técnica 50  
Edición 7ª

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>	✚ Sacos de 5kg de Papel Rojo	
<p><b>Envasado:</b></p> <p>✚ En saco de papel anti-humedad de alta calidad con fuelle y asa. En marca Andalucía Verde.</p>		
Variedad:		
✚ La variedad de patata puede ser: <b>Monalisa</b> , 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"><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 exentas 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 exentas 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:	
	✚ <b>Calibrada a más de 45mm y menos de 70mm</b>	
Condiciones óptimas de uso y almacenamiento:	Condiciones de transporte:	
<ul style="list-style-type: none"><li>✚ Almacenar en lugar fresco y seco</li><li>✚ Almacenar protegido de la luz.</li></ul>	✚ En vehículos de la propia empresa, del cliente o empresa de transportes	

Destino final	Información OMGs	Información Alérgenos
<ul style="list-style-type: none"> <li> Mayoristas</li> <li> Minoristas</li> <li> Marcas blancas por encargo</li> </ul>	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 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

