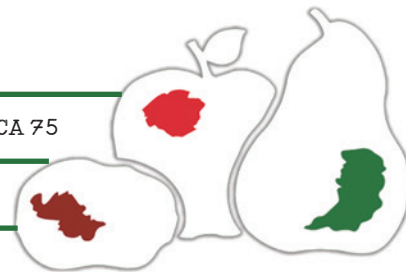


PATATAS IV GAMA 20X20X4MM

FICHA TÉCNICA 75

EDICIÓN 1ª



PROCESADO, FORMATO Y ENVASADO

PROCESADO

Patatas que tras pasar por un proceso de normalización, son sometidas a un procedimiento de pelado, lavado y desinfección, selección, troceado, centrifugado, tratamiento químico y envasado, listas para su cocinado.

FORMATO

Láminas de 20 x 20 x 4 mm para cocinar tortilla de patatas.

ENVASADO

Producto envasado en Atmósfera Protectora en bolsa Andalucía Verde.

INGREDIENTES

Patatas lavadas y seleccionadas, conservantes E- 223 y E-300.

*Solo variedades de patata aptas para un cocinado de alta calidad (monalisa, ágata...)

PESO

Bolsas de 2500g con una tolerancia máx. de hasta 80g superior y min. de hasta 10g inferior.

ETIQUETADO

SERIGRAFIADO EN CAJA

- Denominación
- Variedades
- Ingredientes
- N° RGS
- Valor Nutricional Medio por cada 100g
- Recomendaciones de uso - Conservar entre 2°C y 5°C
- Duración del producto - 10 días.
- Una vez abierto, mantener en frío y consumir antes de 24h.
- Datos de la empresa

ETIQUETA ADHESIVA EN BOLSA

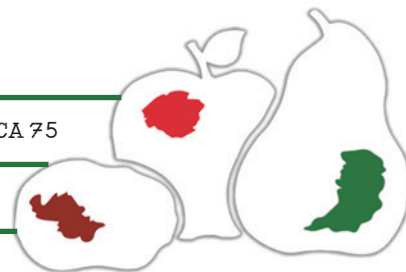
- Producto: PATATA IV GAMA
- Peso neto (Aprox.): Kg.
- Variedad
- Formato
- Trazabilidad n°
- Fecha de envasado y fecha de caducidad
- N° RGS
- Andalucía RIA n°
- Contiene Sulfitos
- Código de barras
- Marcado n° de trazabilidad:
- MMMM / NN

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.

PATATAS IV GAMA 20X20X4MM

FICHA TÉCNICA 75

EDICIÓN 1ª



CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Manipular con cuidado para evitar perforaciones.
- Mantener refrigerado entre 2°C y 5°C.
- Temperatura óptima para el transporte <8°C

DESTINO FINAL

- Mayoristas
- Minoristas
- Especialmente indicado para HORECA: Cocina

INFORMACIÓN OMGS

Nuestro producto no es, ni contiene, ni está compuesto por OMGs.
No ha sido producido, ni contiene ingredientes producidos a partir de OMGs.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

VALORES LEGISLATIVOS DE CALIDAD

- Valores de Microbiológicos de la Patata IV Gama (Reglamento (CE) 2073/2005)
Salmonella - Ausencia /25 g
- Listeria monocytogenes - Ausencia /25g (<100ufc/g)
- Valor de Conservante E-223 y E-300 en Patata (RD 142/2002 y Directiva 2003/89/CE):
Metabisulfito Sódico E-223 valores legales (alérgeno)
Ácido Ascórbico E-300 valores legales (No tóxico, no alérgeno)
- 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.

VALOR NUTRICIONAL (APROXIMADO POR VARIEDAD Y ORIGEN DE LA PATATA)

Valor nutricional por cada 100 gr		Valor nutricional por cada 100 gr	
Energía 80 kcal 320 kJ		Energía 80 kcal 320 kJ	
Carbohidratos	19 g	Vitamina B6	0,25 mg (19%)
- Almidón	15 g	Vitamina C	20 mg (33%)
Grasas	0,1g	Calcio	12 mg (1%)
Proteínas	2 g	Hierro	1,8 mg (14%)
Agua	75 g	Magnesio	23 mg (6%)
Tiamina (Vit. B1)	0,08 mg (6%)	Fósforo	57 mg (8%)
Riboflavina (Vit. B2)	0,03 mg (2%)	Potasio	421 mg (9%)
Niacina (Vit. B3)	1,1 mg (7%)	Sodio	6 mg (0%)

* % CDR diaria para adultos