

PROCESADO, FORMATO, ENVASADO Y VARIEDAD

PROCESADO

Patata destinada al consumo, la cual ha sufrido un proceso de normalización que incluye: cepillado, selección, calibrado y envasado en los diferentes formatos.

FORMATO

Sacos de 10kg de Papel con asa.

ENVASADO

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

VARIEDAD

La variedad de patata utilizada es Agria. Esta variedad que da un excepcional fritosiendo muy cotizada tanto como por la cocina profesional como en los hogares

ETIQUETA ADHESIVA EN MALLA O SACO

- Denominación
- Peso y calibre (mm)
- Variedades, categoría y origen
- Datos nutricionales
- N° RGS
- N° RIA
- N° Trazabilidad
- Datos de la empresa
- 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.

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 frío, deformaciones, tierra u otras materias extrañas (resto de bonos o productos de tratamiento)

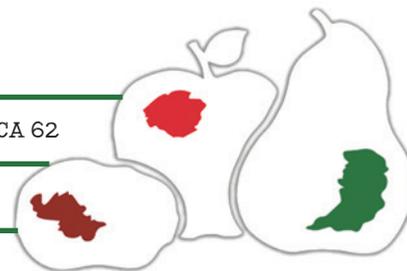
CALIBRE

Calibrada a más de 45mm y menos de 70mm

SACO PAPEL 10KG ESPECIAL FREIR AV

FICHA TÉCNICA 62

EDICIÓN 2ª



CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenar en lugar fresco y seco.
- Almacenar protegido de la luz.
- En vehículos de la propia empresa, del cliente o empresa de transportes.

DESTINO FINAL

- Mayoristas
- Minoristas
- Marcas blancas por encargo

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

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" a 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" a 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 POR VARIEDAD Y ORIGEN DE LA PATATA)

| Valor nutricional por cada 100 gr | |
|---|--------|
| Energía 96 kcal 409 kJ | |
| Proteínas | 2,7 g |
| Hidratos de Carbono | 21 g |
| Grasas | 0g |
| Ácidos grasos saturados | 0,2 g |
| Ácidos grasos monoinsaturados | 0,2 g |
| Ácidos grasos poliinsaturados | 0,0 g |
| Sal calculada a partir del contenido en sodio | 0,03 g |