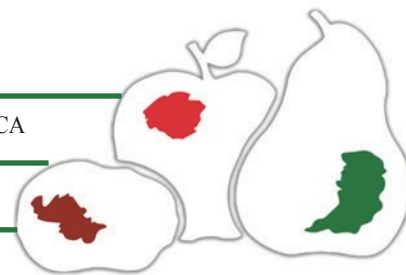


PATATA CEPILLADA OFERTA EN MALLA DE 10 KG

FICHA TÉCNICA

Fecha: 15/04/23



ALIMENTO FRESCO PARA CONSUMO.



PROCESADO, CALIDAD Y ENVASADO

PROCESADO

Patatas destinadas al consumo tras pasar por un proceso de normalización que incluye: cepillado, selección, calibrado y envasado.

CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD

Patata de Categoría I. Calibre entre 45 y 70 mm. Las patatas se presentan enteras sanas, con el aspecto característico al tipo vegetal. Están exentas de:

- Humedad externa anormal.
- Olor y sabor, externos ó internos anormales.
- Plaguicidas (según normativa).

Patatas sometidas a un exhaustivo control de calidad, evitando magulladuras, cortes, heridas, germinación, enverdecimiento y deformaciones.

ENVASADO

Producto envasado en malla Raschell de alta calidad con banda, el cual cumple con el Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011 de envases en contacto con alimentos.

INGREDIENTES

Patata (100%).

VARIEDAD: MONALISA, SOPRANO...(Depende de disponibilidad)

Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, dando excelentes resultados en cualquier plato.

PESO

Peso neto de +/- 10 Kgr

Tolerancia: -150 g. (inferior) / + 150 g. (superior)

ETIQUETADO

SERIGRAFIADO EN BANDA

- Marca: Andalucía Verde: Eduardo Sanz -Patatas-
- Datos de la empresa.
- Valor nutricional medio por cada 100 g.
- Código QR dirigido a página web, dónde se puede consultar certificaciones de calidad, medioambiente, productos, historia y datos de la empresa.
- N° RGSEAA: 21.18677/GR
- RIA

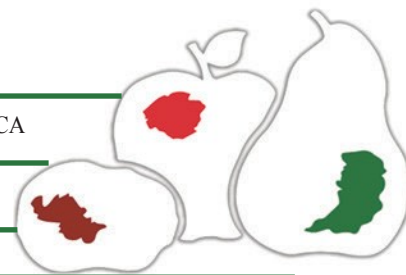
ETIQUETA ADHESIVA Ó IMPRESA EN BOLSA

- Producto: PATATAS NUEVA Ó CONSERVACIÓN
- Peso Neto: 10 Kg aprox.
- Variedad: MONALISA ó SOPRANO.
- Trazabilidad: XXXX/YY/Z1/Z2
Siendo XXXX: número de lote interno, asignado por el programa de entrada de material.
YY: día de mes en el que se realiza la fabricación.
Z1/Z2: números de identificativo de los responsables de envasado.
- Fecha de envasado
- Categoría: I
- Calibre: Entre 45 y 70 mm.
- Código de barras.
- Origen: España ó Francia.
- Datos de la empresa.

PATATA CEPILLADA OFERTA EN MALLA DE 10 KG

FICHA TÉCNICA

Fecha: 15/04/23



CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Manipular con cuidado para evitar roturas del envase.
- Mantener refrigerado entre 6 y 12 °C.
- Condiciones de transporte: Temperatura entre 6 y 14°C.
- Una vez abierta la caja mantener en sitio fresco, seco y ausencia de luz, consumir preferentemente antes de 1 mes.
- Consumo Preferente: 1 mes.

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético: 305,6 Kj / 73 Kcal.
Grasa Total: 0,2 g.
Grasas saturadas: 0,0 g.
Hidratos de Carbono: 17 g.
de los cuales azúcares: 0,8 g.
Fibra alimentaria: 1,8 g.
Proteínas: 2,2 g.
Sal: 0,04 g. (A partir del contenido en sodio)

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.
- Higiene: Real Decreto 1086/2020, 3484/2000 y Reglamento (CE) 178/2002, 852/2004.
- Etiquetado e información de producto: Reglamento (CE) 1169/2011. Real Decreto 1334/1999
- Calidad de la patata de consumo: Real Decreto 31/2009.
- Envases de uso alimentario: Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011.

ORIGEN

Dependiendo de la disponibilidad y campaña serán de origen: España ó Francia.