

ALIMENTO LAVADO Y CORTADO, LISTO PARA COCINAR.



#### PROCESADO, FASES Y ENVASADO

#### DEFINICIÓN Y PROCESADO

**Definición:** Tubérculo procedente de las variedades cultivadas de "Solanum tuberosum L" destinados al consumo humano.

**Procesado:** Patatas que tras pasar por un proceso de normalización, son sometidas a un procedimiento de lavado, troceado, centrifugado y tratamiento químico (ácido ascórbico E-300 y metabisulfito potásico E-224)

Listas para su cocinado.

#### FORMATO

Patatas cortadas en gajos irregulares de 20 mm de grosor aprox. ideal para guisos ó patatas bravas con un emplatado rústico, como tapa ó acompañamiento de carnes.

#### ENVASADO en Atmósfera Protectora

Producto envasado en bolsa cerrada de alta calidad, cuyo material es OPP/PP COPO 25+40, el cual cumple con Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011 de envases en contacto con alimentos.

#### INGREDIENTES

Patata (100%), Antioxidante (E300) y conservante (E224).

**VARIEDAD:** AGRIA. Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, es una patata compacta, equilibrada en fécula y agua, de piel fina y carne amarilla. Es considerada la mejor variedad para freír.

#### ETIQUETADO

##### SERIGRAFIADO EN BOLSA

- Denominación
- Variedades.
- Recomendaciones de uso: Manejar el envase con cuidado para evitar perforaciones.  
Conservar entre 2 y 5 °C.  
Una vez abierto, mantener en frío y consumir antes de 24 h.
- Peso Neto: 2,5 Kg.
- 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
- Datos de la empresa

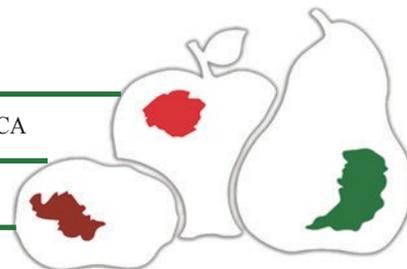
#### PESO

Peso neto de +/- 2,5 Kgr

Tolerancia: -35 g. (inferior) / + 80 g. (superior)

##### ETIQUETA ADHESIVA Ó IMPRESA EN BOLSA

- Producto Patata IV gama
- Peso Neto: 2,5 Kg.
- Formato: BRAVA PIEL
- Variedad: AGRIA
- Trazabilidad: MMMM/LTNN  
Siendo MMMM: número de lote interno, asignado por el programa de entrada de material.  
NN: corresponde con el día de mes en el que se realiza la fabricación.
- Fecha de envasado
- Fecha de caducidad.
- Código de producto según catálogo.
- Origen: España ó Francia.
- Ingredientes: Patatas, Antioxidante (E300) y conservante (E224)
- Referencia al contenido de sulfitos (Alérgeno).
- Información: Envasado en Atmósfera Protectora.



## CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Manipular con cuidado para evitar perforaciones.
- Mantener refrigerado entre 2 y 5 °C.
- Condiciones de transporte: Temperatura entre 2 y 8°C.
- Una vez abierta la bolsa consumir en un plazo de 24 h.
- Caducidad con bolsa cerrada: 10 días.

## VALORES NUTRICIONALES

<b>PATATAS IV GAMA FRESCAS, PELADAS Y CORTADAS (100% VARIEDAD AGRIA)</b>		
Información de composición (por 100 g de porción comestible)		
VALOR ENERGÉTICO	299,0 70,0	KJ Kcal
Grasa total	0,1	g
Grasas saturadas	0,03	g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	15,7 1,2	g g
Fibra alimentaria	2,4	g
Proteínas	1,7	g
Sal	0,02	g

## 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 Microbiológicos de la Patata IV gama: Reglamento (CE) 2073/2005.  
Salmonella: Ausencia/25 gr  
Listeria monocytogenes: Ausencia/25 gr (<100ufc/g).
- Valor de Aditivo Conservante en Patata (RD 142/2002 y Directiva 2003/89/CE):  
Metabisulfito potásico E224 +/-17mg/kg (< 50 mg/kg toxicidad y alérgeno > 10 mg/Kg)  
Ácido Ascórbico E300 +/- 8mg/kg (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.
- 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.