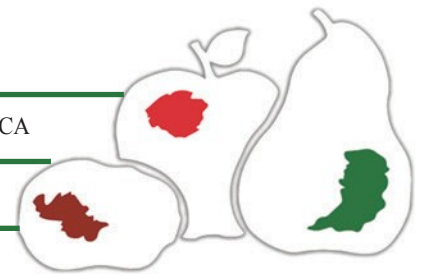


PATATA IV GAMA ENTERA AL VACÍO DE 2,5 KG

FICHA TÉCNICA

Fecha: 15/04/23



ALIMENTO PELADO 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 pelado, lavado, desinfección, centrifugado y envasado.

Listas para su cocinado.

FORMATO

Patatas para cocinar de peso entre 150 y 300 g con calibre superior a 50 mm e inferior a 95mm. Son un producto para cocineros que quieren realizar las patatas a su gusto pero con la comodidad de que ya están peladas.

ENVASADO al vacío

Producto envasado en bolsa cerrada al vacío de alta calidad, cuyo material es OPA/PE TWT MD 15+90, el cual cumple con Reglamento (CE) 1935/2004, 10/2011 de envases en contacto con alimentos.



INGREDIENTES

Patata (100%), sin conservantes.

VARIEDAD: AGRÍA ó MONALISA ó RUDOLPH. Ofrece altas prestaciones en cocina profesional, son patatas con un excelente resultado tanto para frito, horneado ó cocido.

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)

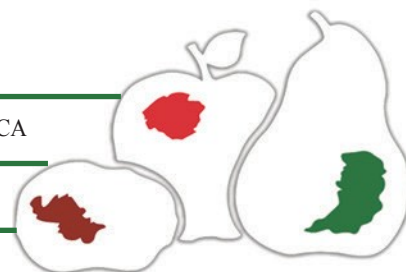
ETIQUETA ADHESIVA Ó IMPRESA EN BOLSA

- Producto Patata IV gama ENTERA
- Peso Neto: 2,5 Kg.
- Variedad: AGRÍA ó MONALISA ó RUDOLPH
- 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.
- Información: Envasado al vacío.
- Origen: España ó Francia.
- Ingredientes: Patatas (100%)
- Información: Datos de la empresa.

PATATA IV GAMA ENTERA AL VACÍO DE 2,5 KG

FICHA TÉCNICA

Fecha: 15/04/23



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

PATATAS IV GAMA FRESCAS, PELADAS Y CORTADAS (100% VARIEDAD MONALISA)			PATATAS IV GAMA FRESCAS, PELADAS Y CORTADAS (100% VARIEDAD AGRIA)			PATATAS IV GAMA FRESCAS, PELADAS Y CORTADAS (100% VARIEDAD RUDOLPH)		
Información de composición (por 100 g de porción comestible)			Información de composición (por 100 g de porción comestible)			Información de composición (por 100 g de porción comestible)		
VALOR ENERGÉTICO	305,6	KJ	VALOR ENERGÉTICO	299,0	KJ	VALOR ENERGÉTICO	299,0	KJ
	73,0	Kcal		70,0	Kcal		70,0	Kcal
Grasa total	0,2	g	Grasa total	0,1	g	Grasa total	0,1	g
Grasas saturadas	0	g	Grasas saturadas	0,03	g	Grasas saturadas	0,03	g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	17,0	g	Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	15,7	g	Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	15,7	g
	0,8	g		1,2	g		1,2	g
Fibra alimentaria	1,8	g	Fibra alimentaria	2,4	g	Fibra alimentaria	2,4	g
Proteínas	2,2	g	Proteínas	1,7	g	Proteínas	1,7	g
Sal	0,04	g	Sal	0,02	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

No tiene.

VALORES LEGISLATIVOS DE CALIDAD

- Valores Microbiológicos de la Patata IV gama: Reglamento (CE) 2073/2005.
Salmonella: Ausencia/25 gr
Listeria monocitogenes: Ausencia/25 gr (<100ufc/g).
- 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.