



1. Denominación del producto

NOMBRE: Patata gallega al natural 720g
MARCA: "A ROSALEIRA"

2. Descripción

Producto obtenido de la patata variedad Kennebec (*Solanum tuberosum*) no modificadas genéticamente cultivada en las zonas autorizadas de la IXP Patata de Galicia. Estas patatas son peladas y embotados manualmente adicionando agua, sal y ácido ascórbico en caliente en envases de vidrio herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico para asegurar la estabilidad microbiológica del producto.

3. Ingredientes

Patata 57.14%, agua 41.85%, sal 1% y ácido ascórbico 0.01%

4. Alérgenos y OMG

No posee ninguno de los componentes alérgicos que figuran en el Anexo II de Reglamento (UE) 1169/2011
No contiene organismos modificados genéticamente, ni ingredientes que hayan sido elaborados a partir de los mismos (no está afectado por los Reglamentos CE1830/2003 y 1829/2003)

5. Características organolépticas

Aspecto: Patata cocidas que de forma natural puede contener depósitos de almidón y/o una ligera turbidez
Color: Blanco a blanco pajizo
Olor: típico a producto sano
Sabor: típico a producto sano

6. Valor nutricional medio por 100g de producto escurrido

| Parámetro | Método | Valor objetivo |
|-------------------------|----------------|----------------|
| Energía | Cálculo | 239kJ/57kcal |
| Grasas | Soxhlet | 0.1g |
| De las cuales saturadas | | 0.0g |
| Hidratos de carbono | Cálculo | 9.3g |
| De los cuales azúcares | | 0.5g |
| Fibra alimentaria | Digestión | 6.4g |
| Proteínas | Kjeldahl | 1.6g |
| Sal | ICP-MS+cálculo | 0.96g |

7. Características Físico-químicas:

| Parámetro | Método | Valor |
|------------------|---------------|----------|
| Turbidez líquido | Kertes | 2-7uds |
| pH | Potenciómetro | 5.60±0.3 |

8. Residuos de metales pesados y plaguicidas

Pesticidas: Cumple con el Reglamento (CE) Nº396/2005 (y modificaciones posteriores), relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal

Metales pesados: Cumple con el Reglamento (CE) Nº1881/2006 (y modificaciones sucesivas), por el que se fija el contenido máximo para determinados contaminantes en los productos alimenticios.

9. Estabilidad

Este producto es microbiológicamente estable y conserva todas sus propiedades organolépticas durante su vida útil en condiciones normales de almacenamiento de entre 5-35°C y con una HR ≤70%

10. Caducidad

5 años desde fecha de envasado (indica en etiqueta/tapa con CAD mes/año)

11. Identificación de lotes

LPXXYY. L= Lote; P= Patata. Número de 3 dígitos (XXX) que corresponden al día del año, seguido de 2 dígitos de las últimas cifras del año de fabricación (YY).

12. Etiquetado

Etiqueta de papel en formato TC720, conteniendo toda la información según el Reglamento (UE) 1169/2011

13. Envasado

| Formato | Dimensiones | Capacidad | Peso neto | Peso escurrido |
|---------|--------------|-----------|-----------|----------------|
| TC720 | 170.5*81.5mm | 720ml | 700g | 400g |

14. Embalado

Cajas de cartón

| Formato | Ean 13 | Botes caja | Dimensiones caja mm | Cajas/palé |
|---------|---------------|------------|---------------------|------------|
| TC720 | 8427802001004 | 12 | 325*240*185mm | 80 |

15. Palet

Palet de madera

| Formato | Uds palet | Capas palet | Capas caja |
|---------|-----------|-------------|------------|
| TC720 | 960 | 10 | 8 |

16. Almacenamiento- conservación

En un lugar limpio, seco y fresco (entre 5-35°C de temperatura). Una vez abierto el envase, mantener refrigerado con su líquido y consumir antes de 2 días.

17. Normativa

Reglamento (UE) 1169/2011 Información alimentaria al consumidor

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios

Convenio colaboración entre IXP "Pataca de Galicia" y Conservas A Rosaleira, S.L.

Reglamento de Uso de la marca de garantía Galicia Calidade, que se encuentra depositada en la Oficina Española de Patentes y Marcas. DN-02-28-04

18. Otra información

Certificaciones de calidad: Este producto cumple con buenas prácticas de fabricación.

Tratamiento del producto: El producto no ha sido irradiado ni tratado con ETO