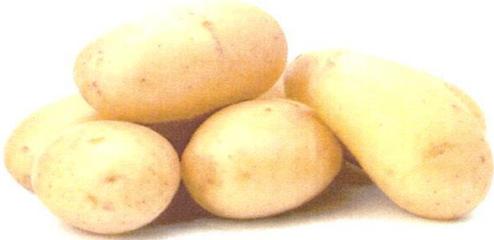


PELTISA 	ESPECIFICACION DE VERDURA	EPF	FECHA	PAG	ED
		20	14/05/18	Página 1 de 2	02

Familia	TUBERCULOS	
Nombre del producto	PATATA NATURALES: Spunta, Agría, Monalisa, Kennebec	
Calidad	PRIMERA	
Origen (país-región)	ESPAÑA , FRANCIA	

Requerimientos

Características Organolépticas	<p>Forma: es muy variable dentro de una misma variedad y sólo en muy pocas variedades una gran proporción de tubérculos adquiere la forma tipo de la variedad. Suelen ser de forma redondeada, con la piel amarilla o rosada, la pulpa blanca o amarilla y los ojos poco profundos. En los países de origen del cultivo también se conocen variedades tradicionales con estas formas, pero además existen muchas otras de piel púrpura, azul o bicolor, de carne azulada, violeta o amarilla y de formas alargadas, curvas o casi esféricas.</p> <p>Se distinguen tubérculos redondos, ovales u oblongos, alargados y piriformes. .</p> <p>Color: La pigmentación que da lugar al color de los tubérculos puede estar situada exclusivamente en la piel o bien en el cortex, región inmediatamente debajo de la piel.</p> <p>Se distinguen pieles blancas, amarillas, rosadas, rojas, moradas, etc., e incluso dentro de cada uno de estos grupos existen diferencias de tonalidades.</p> <p>En cuanto a la distribución, la coloración puede acentuarse alrededor de los ojos, o que los ojos no sean coloreados, o estar manchado el tubérculo de forma irregular. El color de la carne es una característica varietal y no está influenciada por el medio.</p> <p>El color es blanco o amarillo con diferentes tonalidades.</p> <p>Sabor: su sabor ligeramente amargo.</p> <p>La patata está formada en su mayor parte por agua (cerca de un 80%), con una fuente carga de almidón y minerales como el potasio, sin embargo su contenido en proteínas o fibras es escaso. Las vitaminas de los grupos A, B y C también destacan entre las sustancias que forman este tubérculo, aunque durante el almacenamiento posterior a la recolección pierden propiedades, al igual que durante la cocción.</p> <p>Estas sustancias resultan beneficiosas para el organismo ya que mejoran las dolencias relacionadas con los riñones, la cistitis, prostatitis, resultan aconsejables debido a su acción diurética-depuradora, mejoran la suavidad de la piel y los problemas hepáticos o estomacales. Su uso tópico alivia las ojeras u ojos cansados, quemaduras, moratones e incluso la cicatrización de las heridas.</p>
Tamaño/peso /Formato	Sacos de 25 kg, 10 kg, bolsa 3 kg y 5 kg.
Tolerancia 1-Defectos aceptables	Calidad: Enteras y con la piel formada. Sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre. Limpias

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		

 PELTISA	ESPECIFICACION DE VERDURA	EPF	FECHA	PAG	ED
		20	14/05/18	Página 2 de 2	02

2-Defectos cero	<p>exentas de materias extrañas visibles. Firmes y de aspecto fresco. Prácticamente exentas de plagas.</p> <p>Humedad exterior anormal. Olor y/o sabor extraño. Parásitos y sus daños.</p>
Características Microbiológicas	<p>Criterio interno basados en los reglamentos 178/2002 principios y registros generales de la legislación alimentaria, reglamento 2073/2005 y su modificación 1441/2007 criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios:</p> <p>Salmonella Spp Ausencia/25g Listeria Monocytogenes Ausencia/25g E.Coli B-gluconidasa-positivo < 100ufc Estafilococos coagula-positivos < 100ufc</p>
Características Físico-Químicas	<p>Cumplimiento de lo establecido para residuos de plaguicidas, como otros contaminantes en los productos alimenticios (metales pesados), según lo establecido en la reglamentación europea.</p>
Declaración de alérgenos	<p>Según el reglamento 1169/2011, información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 1245/2008 modificación de la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, se consideran sustancias o productos que pueden causar alergias o intolerancias: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.</p> <p>Este producto no se considera alérgeno, y no contiene ningún ingrediente alérgeno.</p>
Vida útil de producto	10 días desde la entrega
Condiciones de conservación	Temperatura de 7 a 10°C.

Envase, embalaje, transporte	
Envase	Formato : sacos de malla, sacos de papel Peso neto : 25kg, 10kg, 3kg, 5Kg
Embalaje	Formato: según presentación. Peso neto: según presentación.
Detalles de entrega-distribución	Camión

Trazabilidad
La trazabilidad del producto queda registrada con un código en el albarán de entrega, a través del cual se identifica tanto el remitente como la partida de producto.

Legislación
Reglamento 1881/2006 Contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Y las modificaciones del mismo: Reglamento 629/2008, Reglamento 420/2011 y el reglamento 488/2014 y el reglamento 20151005. Reglamento 396/2005, límite máximo de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Todas las modificaciones posteriores.

Observaciones
Es un producto de temporada y puede existir falta del mismo en alguna época del año.

REVISADO	APROBADO	MODIFICACIONES
		