

| PRODUCTO | Patata (<i>Solanum tuberosum</i>) | VARIEDADES: | Kennebec | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|-------------|---|--------------|------|------|-------|----------|--------|-------|----------|-----|---------|---------|-----|-----------|---------|-----|---------|--|
|  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>De la familia de las <i>Solanácea</i>, su nombre científico es <i>Solanum tuberosum</i>. Es una planta herbácea, vivaz, dicotiledónea, provista de un sistema aéreo y otro subterráneo de naturaleza rizomatosa del cual se originan los tubérculos. Las raíces son fibrosas, muy ramificadas, finas y largas. Las raíces tienen un débil poder de penetración y sólo adquieren un buen desarrollo en un suelo mullido. Los tallos son aéreos, gruesos, fuertes y angulosos, siendo al principio erguidos y con el tiempo se van extendiendo hacia el suelo. Los tallos se originan en la yema del tubérculo, siendo su altura variable entre 0.5 y 1 metro. Son de color verde pardo debido a los pigmentos antociánicos asociados a la clorofila, estando presentes en todo el tallo. Los rizomas son tallos subterráneos de los que surgen las raíces adventicias. Los rizomas producen unos hinchamientos denominados tubérculos, siendo éstos ovales o redondeados. Los tubérculos son los órganos comestibles de la patata. Están formados por tejido parenquimático, donde se acumulan las reservas de almidón. En las axilas del tubérculo se sitúan las yemas de crecimiento llamadas "ojos", dispuestas en espiral sobre la superficie del tubérculo. Las hojas son compuestas, imparpinnadas y con foliolos primarios, secundarios e intercalares. La nerviación de las hojas es reticulada, con una densidad mayor en los nervios y en los bordes del limbo.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DATOS NUTRICIONALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>La patata está constituida por tres partes de agua y una cuarta parte de sólidos (glúcidos, prótidos y lípidos). Es un alimento relativamente equilibrado, aunque deficiente en calcio y fibras. En la composición de la patata cabe destacar el contenido en hidratos de carbono, mayoritariamente en forma de almidón y una pequeña proporción como glucosa, fructosa y sacarosa. El ser uno de los vegetales con mayor contenido en almidón explica su aporte calórico (88 kcal/100 g de patatas). La fibra está presente en cantidades discretas. Es fuente de vitamina C, si bien una parte considerable de la misma puede perderse durante el proceso de cocción. Para preservar su contenido, es recomendable cocinarlas al vapor o al horno (envueltas en papel de aluminio). La cantidad de vitamina C contenida en una patata cruda de tamaño medio equivale al 46% de las ingestas de <i>Potato Solanum tuberosum</i> L. Otros aportes como los de la vitamina B6, cubren el 21% de las ingestas recomendadas para este grupo de población. La patata aporta minerales como el potasio. Este contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso y de los músculos. La patata también aporta carotenoides, siendo la violaxantina, anteraxantina, luteína, los más abundantes, mientras que la neoxantina, beta-criptoxantina, zeaxantina y b-carotenos se encuentran en cantidades menores.</p> | | <p>* Del cual, el 0.6% (desviación 0.2-3.5) de no extractables (fibras) comprendiendo la celulosa, las hemicelulosas, las sustancias pécticas, las suberinas y las ligninas.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTES</th> <th>VALORES MEDIOS DE LA MATERIA FRESCA (%)</th> <th>DESVIACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Agua</td> <td>77,5</td> <td>63-86</td> </tr> <tr> <td>Glúcidos</td> <td>19,4 *</td> <td>13-30</td> </tr> <tr> <td>Prótidos</td> <td>2,0</td> <td>0,7-4,6</td> </tr> <tr> <td>Lípidos</td> <td>0,1</td> <td>0,02-0,96</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>1,0</td> <td>0,4-1,9</td> </tr> </tbody> </table> | COMPONENTES | VALORES MEDIOS DE LA MATERIA FRESCA (%) | DESVIACIONES | Agua | 77,5 | 63-86 | Glúcidos | 19,4 * | 13-30 | Prótidos | 2,0 | 0,7-4,6 | Lípidos | 0,1 | 0,02-0,96 | Cenizas | 1,0 | 0,4-1,9 | |
| COMPONENTES | VALORES MEDIOS DE LA MATERIA FRESCA (%) | DESVIACIONES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Agua | 77,5 | 63-86 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Glúcidos | 19,4 * | 13-30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Prótidos | 2,0 | 0,7-4,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lípidos | 0,1 | 0,02-0,96 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas | 1,0 | 0,4-1,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VARIEDADES | Kennebec y daifla. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CLASIFICACIÓN | Productos en fresco para consumo en crudo o cocinado. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MARCAS COMERCIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CATEGORÍA | Primera | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROCESO | El proceso para la comercialización del producto pasa por las siguientes etapas: Recepción, almacenaje, limpieza, selección, calibrado, almacenaje, envasado/enmallado, | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



CONTROL DE ESPECIFICACIONES DE MATERIA PRIMA

CC-03.01

REV. 00 Ago-19

| | | | |
|---|---|-----------|-------------|
| | etiquetado, expedición. | | |
| EMPRESA ENVASADORA EXTERNA | N.R.S | Domicilio | Posee APPCC |
| NO | | | |
| TIPOS DE ENVASE | Granel en mallas de 25 Kg Granel en cajas de cartón de 10-11 Kg Encajado en cajas de plástico de 12 Kg Mallas de 15 y 25 Kg | | |
| DESTINO | Consumidor final Distribuidores. | | |
| CONDICIONES FITOSANITARIAS | Garantizada la ausencia de residuos de plaguicidas no autorizados para el cultivo; así como el cumplimiento de los LMR permitidos para cada materia activa y plazos de seguridad de aquellos plaguicidas autorizados para el cultivo. | | |
| NORMAS DE CONSUMO | Todos los productos que se manipulan son para el consumo en crudo o cocinado. No existe grupo de población sensible o de alto riesgo. | | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | | | |
| Palots de madera, máximo 5 alturas. Respetando las zonas destinadas a ello. A temperatura ambiente en almacenes con buena ventilación. | | | |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | |
| Camiones. Buenas condiciones de limpieza e higiene. Ausencia de mercancías incompatibles. | | | |
| FECHA APROBACIÓN: | VºBº GERENCIA: | | |
| 13/9/2022 | | | |