

## 1. PAPA ENTERA Y PICADA

### 1.1. Propiedades:

<b>Descripción de producto:</b>	Papa procesada envasada.
<b>Nombre científico:</b>	<i>Solanum Tuberosum</i> .
<b>Breve descripción del proceso:</b>	La papa es sometida a lavado y pelado por métodos físicos, para luego ser sumergida en antioxidante y regulador de pH. Luego de 30 min la papa se saca para escurrir el agua y ser posteriormente envasada.
<b>Presentación:</b>	Papa entera en 1, 3 y 5 kg. Papa corte bastón en 1, 3 y 5 kg. Papa corte cubo de 10 x 10 mm en 1, 3 y 5 kg.
<b>Vida útil:</b>	Papa entera y cubo es de 10 días y para papa bastón es 3 días en condiciones óptimas de almacenamiento.
<b>Almacenamiento:</b>	Producto envasado debe ser mantenido entre 0 a 4 °C en cámara de refrigeración y distribuido en transporte refrigerado.
<b>Instrucciones de consumo y mantención:</b>	Abrir bolsa y someter a cocción. Papa entera o mitades: cocción 20 a 30 minutos en agua a ebullición. Papa cubo: cocción 10 a 15 minutos en agua a ebullición. Papa bastón: freír entre 5 a 7 minutos en aceite a 180 °C.
<b>Consideraciones:</b>	Una vez abierto el envase mantener refrigerado en agua y consumir antes de 12 horas.
<b>Aditivos utilizados:</b>	Metabisulfito de sodio, ácido cítrico y benzoato de sodio, como antioxidantes y regulador de pH.

### 1.2 Tabla nutricional:

Papa	Por 100 g
Energía (Kcal)	86
Proteínas (g)	1,71
Lípidos (g)	0,1
Carbohidratos (g)	18,3
Fibra Dietética (g)	1,8