



Scheda tecnica prodotto

Crocchette di patate della nonna, surgelati, pronte da cuocere, 1000g

articolo nr.

GA409F

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210640683	8033210640836	
misure		370x270x h140mm	altezza: 170 cm
peso netto	1000g	6x1000g	486 kg
peso lordo	1006g	6450g	522,45 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	
	cartoni / bancale	81
	strati / bancale	9
	cartoni / strato	9

Descrizione del prodotto: Crocchette di patate - impasto di patate con patate fresche della Val Pusteria, pronti da friggere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti: patate della Val Pusteria cotte a vapore 67%, **farina di grano tenero tipo 00**, amido di mais, fecola di patate, **uova** pastorizzate, farina di riso, sale, bucia di limone, noce moscata.

Preparazione: Versare le crocchette di patate nell'olio caldo a 180-190°C. Girare piu' volte sino ad ottenere il colore tipico dorato. Salare leggermente. Ideale come contorno, come Dessert con zucchero a velo e mele passate.

Valori microbiologici:	valore di riferimento (UFC/g)	valore limite (UFC/g)
C.B.T.	50.000	<100.000
E.Coli	0	<100
Stafilococchi	0	<100
Clostridium perfringens	0	<10
Salmonella spp.	0	<10

valori nutrizionali medi per 100g:	energia kcal:	153	energia kj:	648
	grassi:	0,9	di cui grassi saturi:	0,2
	carboidrati:	30,6	di cui zuccheri:	0,9
	proteine:	5		
	fibre:	1,2		
	sodio:	0,5		
	sale:	1,1		

GDA	per 100g	per porzione da 150g
assunzione di riferimento di un adulto medio 8.400 kJ / 2.000 kcal	valore energetico kcal 8	valore energetico kcal 11
	grassi (%): 1	grassi (%): 2
	di cui saturi (%): 1	di cui saturi (%): 2
	carboidrati (%): 12	carboidrati (%): 18
	di cui zuccheri (%): 1	di cui zuccheri (%): 2
	proteine (%): 10	proteine (%): 15
	sale (%): 18	sale (%): 28

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova; prodotto in uno stabilimento che lavora glutine, uova, latte.

Da consumarsi pref. entro: se non indicato diversamente, 24 mesi, seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio

Validità residua alla consegna: 8 mesi

Stoccaggio: temperatura: -18°C o inferiore
una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore

Trasporto: temperatura: -18°C o inferiore

Allergeni (appendice III bis direttiva 2007/68/CE)	presente nel prodotto	presente nello stabilimento di produzione
Allergene: P = presente / A = assente		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	P	P
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	A
Uova e prodotti a base di uova	P	P
Pesce e prodotti a base di pesce	A	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	A
Soia e prodotti a base di soia	A	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	A	P
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	A	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A	A
Senape e prodotti a base di senape	A	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/lit espressi in SO2 nel prodotto finito	A	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A	A