

Scheda Tecnica Prodotto

Crema di patate

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Crema di patate
- **Codice prodotto:** 1011
- **Categoria merceologica:** Piatti pronti confezionati
- **Versione scheda tecnica:** 1.0
- **Data di creazione:** 17.02.2025
- **Data ultima revisione:** 17.02.2025

2. Descrizione del Prodotto

- **Descrizione:** La crema di patate è un piatto vellutato e delicato, preparato con patate cotte e frullate fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa. Ideale come primo piatto caldo, può essere servita con crostini di pane, erbe aromatiche o formaggio grattugiato.

- **Ingredienti** (in ordine decrescente):

Brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano, prezzemolo, sale, concentrato di pomodoro, pepe nero, rosmarino, salvia, timo, alloro), patate, porro, olio d'oliva, cipolla, sale, aglio, maggiorana, pepe nero.

- **Allergeni:**

Allergeni	Si	No
Glutine	☐	☒
Crostacei	☐	☒
Uova	☐	☒
Pesce	☐	☒
Arachidi	☐	☒
Soia	☐	☒
Latte	☐	☒
Frutta	☐	☒

Sedano	☒	☐
Senape	☐	☒
Sesamo	☐	☒

- Può contenere tracce di: Glutine, Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta, Senape, Sesamo.

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 277 kJ / 66 kcal
- **Grassi:** 3,8 g
 - di cui acidi grassi saturi: 0,6 g
- **Carboidrati:** 6,5 g
 - di cui zuccheri: 1,8 g
- **Proteine:** 1,2 g
- **Sale:** 1,4 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Crema liscia e omogenea, di colore giallo chiaro o bianco, a seconda della varietà di patate utilizzata.
- **Odore:** Profumo delicato e naturale di patate, con sfumature aromatiche date dalle spezie o dalle erbe aggiunte.
- **Sapore:** Morbido e avvolgente, con un perfetto equilibrio tra la dolcezza naturale delle patate e la sapidità degli eventuali condimenti.
- **Consistenza:** Vellutata e cremosa, senza grumi, con una texture soffice e omogenea.

5. Modalità di Conservazione

- **Temperatura di conservazione:** +2 °C - +4 °C

- **Shelf life:** 21 giorni dalla data di produzione.
- **Avvertenze:** Conservare in frigorifero. Non congelare.

6. Modalità di Utilizzo

- **Preparazione:**
 - **In pentola (metodo consigliato):** Versare la crema di patate in un pentolino. Riscaldare a fuoco medio-basso per **5-7 minuti**, mescolando continuamente per evitare che si attacchi. Se necessario, aggiungere un po' di brodo, latte o acqua per ripristinare la cremosità.
 - **In microonde:** Forare la pellicola del contenitore con un paio di buchi. Scaldare a **700W per 2-3 minuti**.

7. Confezionamento

- **Imballaggio primario:**
 - **Tipo di imballaggio:** Vaschetta in alluminio riciclabile (idonea al contatto alimentare), esternamente laminati con film barriera in atmosfera modificata (MAP).
 - **Misure** (in millimetri): 266x196x45
 - **Peso netto prodotto:** 1200 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 1229 gr.
- **Imballaggio secondario (Unità di misura vendita):**
 - **Tipo di imballaggio:** Cartone ondulato riciclabile.
 - **Numero imballaggio primario per cartone:** 6
 - **Misure** (in millimetri): 400x280x160
 - **Peso netto prodotto:** 7200 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 7877 gr.

RICICLA! Per un riciclaggio ottimale:

- **Cartone:** Cartone (PAP 20)
 - **Contenitore:** Alluminio (ALU 41)
 - **Film:** Plastica (PP 5)
-

8. Tracciabilità

- **Lotto di produzione:** Vedi etichetta sul cartone.
 - **Data di produzione:** Stampata sul packaging primario.
 - **Data di scadenza:** Stampata sul packaging primario.
-

9. Certificazioni

- HACCP, Prodotto senza OGM.
-

10. Dati Normativi

- Conforme al **Regolamento (UE) n. 1169/2011** sull'etichettatura alimentare.
 - Conforme al **Regolamento (CE) n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.
-

11. Contatti del Produttore

- **Ragione sociale:** ProFood Concept Srl
 - **Indirizzo:** Via Sebastian Altmann, 17, 39100 Bolzano (BZ), Italia
 - **Telefono:** +39 3208463027
 - **E-mail:** info@profoodconcept.com
 - **Sito web:** www.profoodconcept.com
-