



Patate a fette 5-7 mm [PG 15537]

Oli di palma e girasole - Prefritte & Surgelate

Scheda tecnica prodotto

Ingredienti¹ Patate, olii vegetali (miscela di olii di palma e di girasole).

Varietà delle patate Polpa gialla.

Origine delle patate Belgio, Francia, Paesi Bassi, Germania.

Preparazione

	Prodotto surgelato (-18°C)	Prodotto scongelato (+2°C/+4°C)
Friggitrice²	3-4 minuti a 175°C	2-3 minuti a 175°C
Padella	10-12 minuti a fuoco medio	-

² www.goodfries.eu

Conservazione

Non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Trasporto - stoccaggio: - 18°C

Conservazione:

- ♦ Frigorifero (tra +2°C e +4°C) :
- ♦ Scomparto a ghiaccio del frigorifero * (-6°C) :
- ♦ Congelatore *** (-18°C) :

2 giorni
1 settimana
Diversi mesi
(vedere impressione sul sacchetto)

Scadenza: 24 mesi a - 18°C

¹Allergeni principali [conformemente al Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (FIC)]

	Presenza nel prodotto		Rischio di contaminazione incrociata	
	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x
Crostacei e prodotti derivati		x		x
Molluschi e prodotti derivati		x		x
Uova e prodotti derivati		x		x
Pesce e prodotti derivati		x		x
Arachidi e prodotti derivati		x		x
Soia e prodotti derivati		x		x
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		x		x
Frutta a guscio e prodotti		x		x
Sedano e prodotti derivati		x		x
Senape e prodotti derivati		x		x
Lupini e prodotti derivati		x		x
Semi di sesamo e prodotti derivati		x		x
Diossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a10 mg/kg in termini di SO2		x		x

Tracciabilità
Data di produzione (n° lotto composto da 8 cifre):

Per es.:

L7055 10 22
L7055 10 22

7 Anno di produzione: **2017**
055 Giorno di produzione: **24 Febbraio**
10 n° della macchina di confezionamento
22 Ora di confezionamento

Specifiche del prodotto

ANALISI CHIMICHE				
Materia secca	Obiettivo	32 %	Min.	30 %
Materia grassa	Obiettivo	4 %	Max.	5 %
Acidi grassi liberi			Max.	1,5 %
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO SURGELATO				
				AR³
Chilojoule (kJ)		576		
Chilocalorie (kcal)		137		7 %
Grassi (g)		4		6 %
di cui saturi (g)		1,55		8 %
Carboidrati (g)		21,6		8 %
di cui zuccheri (g)		0,5		1 %
Fibre (g)		2,5		
Proteine (g)		2,4		5 %
Sale (g)		0,075		1 %
³Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
ANALISI MICROBIOLOGICHE				
		m		M
Numero standard di germi		10 000 / g		100 000 / g
Coliformi		100 / g		1 000 / g
E. coli		10 / g		100 / g
Staphylococcus aureus		10 / g		100 / g
Lieviti		100 / g		1 000 / g
Muffe		100 / g		1 000 / g
Bacillus cereus		100 / g		1 000 / g
Listeria monocytogenes		< 10 / g		100 / g
Salmonella		Assenza su 25 g		
QUALITA VISIVA				
Spessore medio		5-7 mm		
Grossi difetti		Max. 6 pezzi/kg		
Macchie scure (diametro > 5 mm)				
Macchie pallide (diametro > 10 mm)				
Piccoli difetti		Max. 15 % in peso		
Macchie scure (diametro tra 3 e 5 mm)				
Macchie pallide (diametro tra 5 e 10 mm)				
Difetti di frittura		Max. 0,5 % in peso		
COLORE				
Colore del prodotto surgelato		USDA "00" - "0"		
Colore del prodotto preparato		USDA "0" - "1"		

Dieta

	Si	No
Vegetariana	x	
Lacto-Vegetariana	x	
Vegan	x	
Halal	x	
Kosher		x

Certificazioniwww.lutosa.com/it/corporate/scaricareBRC
IFS
ACG
FCA

RSPO

Dichiarazioni

OGM	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non contiene organismi geneticamente modificati (OGM) e non è interessato dalla modifica di legislazione relativa all'etichettatura delle derrate OGM secondo i Regolamenti (UE) N. 1829/2003 ⁴ e N. 1830/2003 ⁴ .
Non ionizzazione Non irradiazione	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non subisce alcun trattamento d'ionizzazione o d'irradiazione conformemente alla Direttiva 1999/2/CE ⁴ .
Agenti inquinanti	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) N. 1881/2006 ⁴ e N. 333/2007 ⁴ .
Antiparassitari	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 396/2005 ⁴ concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la Direttiva 91/414/CEE ⁴ .
Imballaggio primario	Lutosa SA attesta che l'imballaggio primario utilizzato per il confezionamento del prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 1935/2004 ⁴ riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE ⁴ et 89/109/CE ⁴ e è conforme al Regolamento (UE) N. 1169/2011 ⁴ relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

⁴Tutte le Direttive e Regolamenti sono consultabili viahttp://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm