

SCHEMA TECNICA PRODOTTO			
	AgrarFrost Professional	Versione n.:	1
Prodotto:	Patatine fritte, 6 X 6 mm, 1/4, taglio sottile, qualità extra, 4 x 2,5 kg	Realizzato da:	L.Störing
		Realizzato il:	23.01.2024
Codice:	10481		
NOME DEL PRODOTTO (LEGALE/DOGANALE/DESCRITTIVO)			
Patatine fritte, taglio sottile, surgelate. Qualità extra, 6X6 mm			
DESCRIZIONE PRODOTTO			
Patatine fritte, taglio sottile, qualità extra, surgelate. Per cottura in friggitrice. Taglio (prodotto crudo): 7,5 x 7,5 mm			
DURATA MINIMA / CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE			
Durata minima:	730 giorni	Durata residua:	365 giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C		
SPECIALI CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:			
Conservare a -18°C			
Una volta scongelate non ricongelare.			
INGREDIENTI (incl. allergeni)			
Ingredienti: Patate, olio di girasole			
ALLERGENI			
Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Crostacei e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Lupino e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Frutta a guscio e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Anidride solforosa e solfiti (> 10 ppm)	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	
Sedano e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Senape e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Semi di sesamo e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Semi di soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Molluschi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
ULTERIORI DETTAGLI OBBLIGATORI			
VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto			
Valore energetico:	642 kJ / 153 kcal		
Grassi:	6 g		
di cui acidi grassi saturi:	0,7 g		
Carboidrati:	21 g		
di cui zuccheri:	0,5 g		
Fibre alimentari:	2,5 g		
Proteine:	2,5 g		
Sale:	0,06 g		
DESCRIZIONE SENSORIALE			
Aspetto crudo:	colore uniforme giallo chiaro		
Aspetto cotto:	colore uniforme giallo dorato		
Odore:	tipico odore delle patate fritte		
Gusto:	tipico gusto delle patate fritte		
Consistenza:	esterno croccante, interno morbido, non colloso		

VALORI CHIMICO/FISICI		
Punti neri (> 3 mm):	max. 1 % (analisi secondo la normativa standard tedesca)	
Lunghezza (in % per peso):	min. 15 % > 75 mm, min. 75 % > 50 mm, max. 2 % < 30 mm	
Contenuto di acqua:	max. 72 %	
Contenuto di grassi:	ca. 6 %	
Valore FFA (in olio per friggere):	max. 1,0 %	
Colore (prodotto crudo):	ca. 83 Agtron	
Colore (prodotto cotto):	ca. 65 Agtron	
VALORI MICROBIOLOGICI		
Parametri		
Carica mesofila totale:	10 ⁵ cfu/g	
Enterobatteriaceae:	10 ³ cfu/g	
Escherichia coli:	10 ¹ cfu/g	
Stafilococco aureo:	10 ² cfu/g	
Salmonella:	Negativo /25g	
CONFEZIONE		
Busta:	2,5 kg	
Cartone:	4 buste da 2,5 kg	
Cartoni per pallet/Cartoni per strato:	54/9	
EAN:	4003880104819 (buste)	
CODIFICA		
N. di lotto = data di produzione: giorno/mese/anno/imballatrice/turno		
Esempio: 20.04.2019 E 10:42		
Data di scadenza: giorno/mese/anno		
Esempio: 20.04.2021		
PREPARAZIONE		
Preparazione in friggitrice:		
Riempire il cestello della friggitrice a metà col prodotto ancora surgelato. Friggere il prodotto surgelato per ca. 3 minuti con olio a 170 - 175 °C fino a doratura. Evitare di friggere eccessivamente.		
Se si preparano quantità inferiori, diminuire il tempo di cottura.		
Per ulteriori informazioni: www.goodfries.eu		
Responsible Food Business Operator		
Agrarfrost GmbH & Co.KG		
Aldrup 3		
D 27793 Wildeshausen		
ALTRI ACCORDI		
NOTE LEGALI		
Il prodotto è conforme alle leggi e alle normative vigenti in Germania e in Europa.		
Il prodotto non è soggetto ad alcun obbligo di etichettatura e rintracciabilità OGM, secondo quanto riportato dalla Normativa CE n. 1829/2003 riguardante cibi o alimenti geneticamente modificati e dalla Normativa CE n. 1830/2003 riguardante la rintracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.		
Le indicazioni specifiche del prodotto devono essere considerate come una descrizione del prodotto. Utilizzando ingredienti naturali, è possibile che si verifichino variazioni nella composizione. Ci impegniamo a compensarle adoperando le misure necessarie per garantire la qualità del prodotto, senza approvazione legittima.		
Garanzia di qualità:	Sviluppo prodotto:	Vendite:
02.02.2024 i. A.J.Meyer	02.02.2024 i A. M.Dusing	05.02.2024 i. A. A. Moulay

Nota: Il presente documento è stato controllato elettronicamente ed è valido senza firma.