

Patate fritte 10-10 mm Foodservice [PG 15651-15655]

Prefritte & Surgelate

Scheda tecnica prodotto



Ingredienti¹ Patate, olio di palma.

Varietà delle patate Polpa gialla.

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

Preparazione

	Prodotto surgelato (-18°C)	Prodotto scongelato (+2°C/+4°C)
Friggitrice ²	3-4 minuti a 175°C	2-3 minuti a 175°C

² www.goodfries.eu

Conservazione

Non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Trasporto - stoccaggio: - 18°C

Conservazione:

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

4 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 SO ₂		x		x

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

Per es.:

L5055 61 22

L5055 61 22

5 Anno di produzione:

2015
055 Giorno di produzione:

24 Febbraio
61 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.	5,5 %
Acidi grassi liberi			Max.	1,5 %
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO SURGELATO				
				AR ³
Chilojoule (kJ)		602		
Chilocalorie (kcal)		143		7 %
Grassi (g)		4		6 %
	di cui saturi (g)	2		10 %
Carboidrati (g)		23		9 %
	di cui zuccheri (g)	0,5		1 %
Fibre (g)		2,5		
Proteine (g)		2,5		5 %
Sale (g)		0,075		1 %
³ Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
LUNGHEZZA DELLE PATATE FRITTE				
Valori indicativi		% in numero		
< 2,5 cm	Max.	2		
> 5cm	Obiettivo	70		
	Min.	65		
ANALISI MICROBIOLOGICHE				
		m	M	
Numero standard di germi		10 000 / g	100 000 / g	
Coliformi		100 / g	1 000 / g	
<i>E. coli</i>		10 / g	100 / g	
<i>Staphylococcus aureus</i>		10 / g	100 / g	
Lieviti		100 / g	1 000 / g	
Muffe		100 / g	1 000 / g	
<i>Bacillus cereus</i>		100 / g	1 000 / g	
<i>Listeria monocytogenes</i>		< 10 / g	100 / g	
Salmonella		Assenza su 25 g		
QUALITA VISIVA				
Grossi difetti	Max. 6 pezzi per kg			
Macchie scure (diametro > 5 mm)				
Macchie pallide (diametro > 10 mm)				
Piccoli difetti	Max. 10 % 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 delle patate fritte prefritte surgelate	USDA "00" - "0"			
Colore delle patate preparate	USDA "0" - "1"			

Dieta

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

Certificazioniwww.lutosa.com/it/corporate/scaricareISO 9001
BRC
IFS
BELAC (ISO 17025)
ACG
GMP

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