

## Juliennes 7-7 mm Premium [PG 15682]

Patate polpa bianca - Prefritte & Surgelate

Scheda tecnica prodotto



**Ingredienti<sup>1</sup>** Patate, olio di palma.

**Varietà delle patate** Polpa bianca.

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

### Preparazione

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

<sup>2</sup> [www.goodfries.eu](http://www.goodfries.eu)

*Cuocere sempre fino ad ottenere un colore dorato.*

*Non cuocere troppo.*

*Quando si desidera cuocere piccole quantità di prodotto ridurre i tempi di cottura.*

### 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) :

**4 giorni**  
**1 settimana**  
**Diversi mesi**  
 (vedere impressione sul sacchetto)

**Scadenza: 24 mesi a - 18°C**

### <sup>1</sup>Allergeni 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.:

**L9055** 61 22

**L9055** 61 22

**9** Anno di produzione: **2019**  
**055** Giorno di produzione: **24 Febbraio**
**61** n° della macchina di confezionamento  
**22** Ora di confezionamento

**Specifiche del prodotto**

<b>ANALISI CHIMICHE</b>		
Materia secca	Obiettivo	37 %
<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO SURGELATO</b>		
		AR <sup>3</sup>
Chilojoule (kJ)		695
Chilocalorie (kcal)		165
Grassi (g)		5
di cui saturi (g)		2,5
Carboidrati (g)		26
di cui zuccheri (g)		0,5
Fibre (g)		2,5
Proteine (g)		2,8
Sale (g)		0,075
<sup>3</sup> Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
<b>LUNGHEZZA DELLE PATATE FRITTE</b>		
Valori indicativi	% in numero	
< 2,5 cm   Max.	2	
> 5cm      Obiettivo	80	
> 7,5 cm   Obiettivo	30	
<b>ANALISI MICROBIOLOGICHE</b>		
	<b>m</b>	<b>M</b>
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	
<b>QUALITA VISIVA</b>		
<b>Grossi difetti</b>	Max.	6 pezzi/kg
Macchie scure (diametro > 5 mm)		
Macchie pallide (diametro > 10 mm)		
<b>Piccoli difetti</b>	Max.	15 pezzi/kg
Macchie scure (diametro tra 3 e 5 mm)		
Macchie pallide (diametro tra 5 e 10 mm)		
<b>Difetti di frittura</b>	Max.	0,5 % in peso
<b>COLORE</b>		
Colore delle patate fritte prefritte surgelate	USDA "00" - "0"	
Colore delle patate preparate	USDA "0" - "1"	

---

**Dieta**

	Si	No
Vegetariana	<b>x</b>	
Lacto-Vegetariana	<b>x</b>	
Vegan	<b>x</b>	
Halal	<b>x</b>	
Kosher		<b>x</b>

---

**Certificazioni**[www.lutosa.com/it/corporate/scaricare](http://www.lutosa.com/it/corporate/scaricare)BRC  
IFS  
ACG  
FCA

RSPO-SG

---

**Dichiarazioni**

<b>OGM</b>	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 <sup>4</sup> e N. 1830/2003 <sup>4</sup> .
<b>Non ionizzazione Non irradiazione</b>	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 <sup>4</sup> .
<b>Agenti inquinanti</b>	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) N. 1881/2006 <sup>4</sup> e N. 333/2007 <sup>4</sup> .
<b>Antiparassitari</b>	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 396/2005 <sup>4</sup> 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 <sup>4</sup> .
<b>Imballaggio primario</b>	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 <sup>4</sup> riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE <sup>4</sup> et 89/109/CE <sup>4</sup> e è conforme al Regolamento (UE) N. 1169/2011 <sup>4</sup> relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

<sup>4</sup>Tutte le Direttive e Regolamenti sono consultabili via[http://europa.eu/eu-law/legislation/index\\_it.htm](http://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm)