



## SCHEDA TECNICA E SPECIFICHE DI PRODOTTO

### **PRODOTTO: PATATINE COTTE IN PADELLA NATURAL 135 g**

**QUANTITÀ NETTA:** 135g

**EAN:** 8059606840116

**DENOMINAZIONE LEGALE:** Patatina fritta

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** Chips di patate cotte in padella con olio di semi di girasole. Ricetta extra-crocante

**CODICE PRODOTTO:** 00116

**INGREDIENTI:**

Patate, olio di semi di girasole, sale.

**ALLERGENI: (Reg. 1169/2011). Può contenere tracce di latte (lattosio) e senape**

**USO DEL PRODOTTO:** Consumo umano, senza restrizioni, ad eccezione degli allergeni etichettati.

**DATI DEL PRODOTTO FINALE**

**ORGANOLETTICHE:**

Odore: Caratteristica di patatina fritta

Sapore: Una patatina leggermente salata

Colore: Giallo dorato

Consistenza: Croccante

**CARATTERISTICHE IGIENICHE:**

% Corpi estranei: Assenza

% Contaminazione da insetti (v/m): Assenza

**CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE (tolleranza):**

Umidità (%): Massimo 3% (minima a frittura finale 1%)

Grassi (%): 29-38% (<40%)

Cloruro di sodio (%): <2%

Acidità (% acido oleico): <1%

Indice perossido (meq O<sub>2</sub>/kg): <15

Metalli pesanti:

Arsenico: 0.5 ppm

Mercurio: 0,5 ppm

Piombo: 1 ppm

Stagno: 10 ppm

Acrilammide: <750µg/kg

Pesticidi: In conformità con la legislazione vigente.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:**

(Valori medi per 100 g di prodotto)

Valore Energetico: kJ: 2264 - kcal: 543 kcal

Grassi totali: 33 g, di cui saturi: 3,80 g

Carboidrati: 51 g, di cui zuccheri: 0,50 g

Fibra alimentare: 7,6 g

Proteine: 6,9 g

Sale: 1,25 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (tolleranza):**

Aerobi mesofili (ufc/g): N/A

Enterobacteriaceae (ufc/g): Assenza/g

Muffe e lieviti (ufc/g): <1000

Streptococcus D, de Lancefield (ufc/g): <10

Staphylococcus aureus (ufc/g): Assenza

Salmonella: Assenza/25g

Aflatossine totali (G1+B1+G2+B2) (ppb): N/A

Aflatossina B1 (ppb): N/A  
Ocratossina N/A  
Zearalenone N/A  
Vomitossina (diossinivalenolo) N/A  
Fumonisina (B1+B2) N/A

**SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO, IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO DEL PRODOTTO:  
CONTENITORE:**

Tipo di imballaggio utilizzato: sacchetto cuscino materiale PP05  
Sistema di chiusura utilizzato: Termosaldatura  
Condizioni di imballaggio: Confezionamento in atmosfera protettiva

**ETICHETTATURA:**

Nome del prodotto, identificazione dell'azienda, elenco degli ingredienti, peso netto, numero di lotto, data di scadenza, condizioni speciali di conservazione.

Periodo di validità dalla produzione: **5 mesi** nella confezione originale e nelle condizioni di conservazione specificate. Stampato nel posto indicato sulla busta.

Condizioni di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare.

Lotto: **XYMMGG**, dove: **Luogo di fabbricazione**, **AA**: Anno, **MM**: Mese e **DD**: giorno di fabbricazione

Nel caso in cui il prodotto contenga "articolo, regalo/oggetto", sarà indicato sulla confezione con la legenda di: Non è adatto a bambini sotto i 3 anni di età perché contiene piccole parti che potrebbero essere ingerite o inalate. Guida sotto la supervisione di un adulto.

L'etichettatura del prodotto è conforme alla normativa vigente (RD 1169/2011)

**CASSA MASTER**

Materiale utilizzato: cartone ondulato

Dimensioni (Larghezza x Lunghezza x Altezza) cm: 30/40/26.5

**LOGISTICA**

Scatole per pallet: 64

N° strati: 8

N° cartoni\*strato: 8

N° confezioni\*pallet: 576

Altezza pallet: 250cm

Tipo di pallet: europeo

Avvolgimento e protezione pallet: Film termoretraibile

**IMMAGAZZINAMENTO**

Condizioni di conservazione: Conservare in luoghi privi di parassiti e insetti, in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

Istruzioni per l'impilamento: Non impilare un pallet sopra un altro per evitare il deterioramento del prodotto.