



SCHEDA TECNICA E SPECIFICHE DI PRODOTTO

PRODOTTO: PATATINE COTTE IN PADELLA CONTADINA 40 g

QUANTITÀ NETTA: 40g

EAN: 8059606840482

DENOMINAZIONE LEGALE: Patatina fritta

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Chips di patate a fette ondulate più spesse, cotte in padella con olio di semi di girasole. Ricetta extra-croccante

CODICE PRODOTTO: 00482

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 O₂/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: 2230 - kcal: 535 kcal

Grassi totali: 32,3 g, di cui saturi: 3,78 g

Carboidrati: 55,6 g, di cui zuccheri: 0,99 g

Fibra alimentare: 4,85 g

Proteine: 7,8 g

Sale: 0,55 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: XYYMMGG, 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: 30/40/18.9

LOGISTICA

Scatole per pallet: 96

N° strati: 12

N° cartoni*strato: 8

N° confezioni*pallet: 1440

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.