

Scheda Tecnica	PATATE A CUBI 10 x 10 x 10	Pag. 1 di 3
Documento: S-GREEN.93I	Versione: 03 I	Data: 16/02/17

1. Produttore: n.v. D'ARTA s.a.	Pittemsestraat, 58/A 8850 ARDOOIE BELGIO Tel.: +32.51.746991 Fax: +32.51.740086 www.darta.com E Mail: darta@darta.com
------------------------------------	---

2. Caratteristiche del prodotto

- GMO, assenti.
- Assenza di additivi.
- Pesticidi, secondo le leggi europee. (Belgio) (cf. www.fytoweb.fgov.be).
- Dopo la surgelazione le patate devono essere:
 - Senza materiali estranei.
 - Ben pelate.
 - Ben sterilizzate, perossidasi negativa.
 - Surgelate a meno di 20 ° C.

Difetti:

- Assenza di materie estranee.
- Macchie scure > 3 mm: max 3,5%
- Macchie verdi > 3 mm: max 2,5 %

3. Caratteristiche organolettiche

- aspetto: le patate in cubetti vengono surgelate individualmente.
- odore: fresco.

4. Caratteristiche microbiologiche

- Microrganismi aerobi mesofili: < 10⁵/g
- Coliformi totali: < 10³/g
- E. Coli: < 10²/g
- Lieviti: < 10³/g
- Muffe: < 10³/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria: assente/g

▪ Valori nutrizionali medi (in g per 100 g)

• Energetici:	378.0 kJ – 89.0 kcal
• Proteine:	2 g
• Carboidrati:	19 g
• Di cui zuccheri:	0.0
• Grassi:	0.1 g
• Di cui saturi	0.0
• Sale:	0.0

Paese d'origine: Belgio, Olanda

5. Calibro del prodotto

- 10*10*10 mm

6. Processo d'imballaggio:

- E-code: in conformità alla norma.
- Best Laser Sortex.
- Metal Detector:
 - * LOMA detector.
 - * Ogni linea d'imballaggio è equipaggiata di un metal detector.
 - * Test ogni due ore.
 - * Sensibilità: - 2.0 mm Fe.



Scheda Tecnica	PATATE A CUBI 10 x 10 x 10	Pag. 2 di 3
Documento: S-GREEN.93I	Versione: 03 I	Data: 16/02/17

- 2.5 mm acciaio inossidabile.

7. Imballaggio

(1) 4*2.5 Kg

Confezione, busta:

Materiale: Polietilene.

Peso cartoni: 240 g

Netto-contenuto: 2500 g

codice EAN: 5 413408 201033

- Pallets: cartoni 9*9 = 810 Kg/pallet (netto)

(2) 1 x 20kg

- Confezione :

Materiale: polietilene

spessore: 110 µm

contenuto peso netto : 20 kg

EAN-code: 5413408200029

- Pallettizzazione: 12*3 sacchi = 720kg / pallet (peso netto)

8. Immagazzinamento e data di consumazione

- Data scadenza: (valida solo ad una temperatura costante di -18 °C):
30 mesi dopo il confezionamento (segnato sulla confezione).

- Codice di produzione: Lxyyy z D

x= l'ultima cifra dell'anno di confezionamento.

yyy= il giorno di questo anno (per esempio: 1 gennaio = 001)

w= linea di confezionamento

z= shift (A, B o C)

- Temperatura d'immagazzinamento (in stabilimento): min. -20 °C

- Trasporto: temperatura del carico: -18 °C
temperatura del trasporto: -20 °C

- Temperatura d'immagazzinamento alla distribuzione: min. -18 °C

9. Conservazione e modo d'uso da parte del consumatore

- Conservazione:

Frigorifero domestico: 24 ore

Frigorifero (ghiacciaia): 48 ore

Freezer: -6 °C: 1 settimana.

-12 °C: 1 mese.

-18 °C: vedere "Date di consumazione" (30 mesi).

- *Modo d'uso:*

Preparare le verdure, non scongelate, come le verdure fresche ma cuocere per meno tempo.

Aggiungere sale e spezie secondo il vostro gusto.

Non ricongelare mai il prodotto scongelato.

10. Principali allergeni

Principali allergeni	SI / NO	Ingredienti
Altri cereali con glutine (avena, orzo, segale, ibrido di grano e	No	



Scheda Tecnica	PATATE A CUBI 10 x 10 x 10	Pag. 3 di 3
Documento: S-GREEN.93I	Versione: 03 I	Data: 16/02/17

segale,...)		
Antiossidanti: (E320, E321)	No	
Arachidi	No	
Cacao	No	
Carne bovina o derivati	No	
Coloranti: E102, E110, E122, E123, E124, E151	No	
Colza (olio, lecitina)	No	
Conchiglie, crostacei, molluschi e derivati	No	
Conservanti: sorbati (E200, E201, E203) Benzoati e p-hydroxybenzoati (E210 a E219)	No	
Erbe e spezie	No	
Frumento	No	
Frutti a guscio o noce, mandorla, nocciola, noce di pecan, di macadamia, pistacchio, ...	No	
Glutammato: (E620 a E625)	No	
Grani di papavero	No	
Latte e prodotti lattieri, proteine del latte, lattosio	No	
Leguminose a farfalla, in grani e gocce commestibili (fagioli, flageolet, piselli, lenticchie, ...ecc)	No	
Lieviti (da pane, di birra, ...)	No	
Lupino (farina,...)	No	
Maiali o derivati	No	
Mais	No	
Miele, cere d'api	No	
Mostarda	No	
Pesci e prodotti a base di pesci	No	
Saccarosio	No	
Sedano	No	
Sesamo (grani, olio, ... ecc)	No	
SO ₂ – solfiti – (E220 à E227)	No	
Soja: grani, proteine lecitine, olio, ... etc	No	
Uova e derivati dalle uova	No	
Vanillina	No	
Volatili e derivati	No	

11. Considerazioni generali

- Confermiamo l'assenza di vetro nei locali di produzione.
- Confermiamo che le nostre verdure non sono mai irradiate ne trattate con Gas.

