



Codice:

31117

Descrizione:

PATATINE " 35 GR" -PATA BAR-.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

PATATINE " 35 GR" -PATA BAR-

Patate fritte

Patate: Italia, Germania, Francia, Austria, Belgio, Lituania, Danimarca, Romania, Olanda, Lettonia, Portogallo, Rep.Ceca, Polonia, Egitto

Olio di semi di girasole: Italia, Romania, Ungheria, Bulgaria, Croazia, Russia, Moldavia, Serbia, Ucraina, Francia, Lituania, Rep.Ceca, Slovacchia, Spagna, Slovenia, Austria, Grecia, Polonia, Germania

Sale: Germania, Olanda

ORIGINE PRODOTTO FINITO

Italia

INGREDIENTI

Patate 66%, Olio di semi di girasole 33%, sale 1%

ALLERGENI

Senza glutine - glutine <20 ppm

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Prodotto ottenuto mediante frittura in olio di semi di girasole di patate precedentemente lavate, sbucciate, selezionate ed affettate. Dopo frittura il prodotto viene salato per aspersione

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: $\geq 1,0$ / $\leq 2,5$ %

Acidità (Ac. oleico): $\leq 0,5$ %

Numero di perossidi: $\leq 7,0$ mEqO₂/kg

Lipidi: ≥ 30 / ≤ 37 %

Sale (NaCl): $\geq 0,7$ / $\leq 1,3$ %

Difettosità:

Unità bruciate: 2%

Unità con residui di buccia: 5%

Unità con macchie verdi: 3%

Briciole: 8%

Unità rosse: 5%

Unità con macchie: 5%

Unità rotte: 20%

Analisi chimiche:

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Cd e Pb: conformi a normativa vigente Residui di antiparassitari: conformi a normativa vigente Acrilammide: <=750 ppb
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica totale a 30°C: <=10.000 ufc/g Enterobatteri: <=10 ufc/g Escherichia coli: <=10 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi: <=50 ufc/g Salmonella spp: assente in 25 g Listeria monocytogenes: assente in 25 g Muffe: <=50 ufc/g Lieviti: <=50 ufc/g
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 2212 kJ / 531 kcal Grassi: 33 g - di cui acidi grassi saturi: 3,7 g Carboidrati: 50 g - di cui zuccheri: <0,5 g Fibre: 4,4 g Proteine: 6,2 g Sale: 1,0 g
MODALITÀ DI UTILIZZO	Pronto al consumo
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore
TMC (DURABILITÀ)	180 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Busta PP5 (plastica)-Atmosfera naturale
IMBALLO SECONDARIO	Cartone PAP20 (carta)-Scatola americana in cartone ondulato
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Larghezza: 14 cm Profondità: 7 cm Altezza: 20 cm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	0,035 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	0,050 kg
PESO LORDO CARTONE	2 kg
PESO LORDO PALLET	103 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 40
CARTONI PER PALLET	n. 36
CARTONI PER STRATO	n. 4
N°STRATI PER PALLET	n. 9
DIMENSIONE DEL CARTONE	Larghezza: 60 cm Profondità: 40 cm Altezza: 24 cm
MISURE PALLET	Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm Altezza: 255 cm
MARCHIO	PATA
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8002183000381
CODICE A BARRE CARTONE	18002183000388
NOMENCLATURA COMBINATA	20052020
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Castiglione delle Stiviere (MN): Via Maestri del Lavoro n.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	48, 46043
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev.4 del 14/02/2025
DATA CONFERMA SCHEDA	09/04/2025