

Codice:

802676

Descrizione:

PATATE CUBO 10X10 NAT."FLANDER"K.2,5 GEL



DENOMINAZIONE DI VENDITA

PATATE CUBO 10X10 NAT."FLANDER"K.2,5 GELO

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Patate tagliate, congelato IQF

Nome scientifico : Solanum tuberosum L.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Belgio

INGREDIENTI

100% patate tagliate

ALLERGENI

Contiene: nessuno

Cross contamination: sedano

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Subito dopo il raccolto le patate vengono accuratamente pulite, tagliate, bollite, abbattute congelandole(IQF), confezionate e stoccate in bancali.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Difetti: oggetti estranei max/kg 0 pezzi

Materia vegetale estranea: max/kg 2% in peso

Punti neri: max/kg 10% in peso

Marciume: max/kg 20 pezzi

Difetti pulizia: max/kg 15 pezzi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta aerobica totale: max <1.500.000 ufc/g

Coliformi totali: max <5000 ufc/g

Escherichia coli: max <100 ufc/g

Bacillus cereus: max <100 ufc/g

Staphylococcus aureus: max <100 ufc/g

Muffe: max <1.000 ufc/g

Lieviti: max <5.000 ufc/g

Salmonella: assente in 25g

Listeria monocitogenes: max <100 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco tendente al giallo

Gusto: Tipico e fresco, assenti gusti estranei

Odore: Piacevolmente fresco, assenti odori estranei

Consistenza: morbida, non fibrosa o resistente

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 319kJ / 76kcal

Grassi: 0g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

-di cui saturi: 0g
Carboidrati: 16,8g
-di cui zuccheri: 1,1g
Fibre: 2,1 g
Proteine: 2,3 g
Sale: 0,005g (derivato dal sodio)

OGM

No ogm

RADIAZIONI IONIZZANTI

Non ionizzato

MODALITÀ DI UTILIZZO

Cuocere le patate congelate in acqua salata per 10/15 minuti
Una volta scongelate non ricongelare.

CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C

TMC (DURABILITÀ)

24 mesi

IMBALLO PRIMARIO

Film LDPE

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

2,500 kg

CONTENUTO PER CARTONE

n°4 pezzi

CARTONI PER PALLET

n° 81 cartoni

ALTRE CARATTERISTICHE

Le materie prime utilizzate devono soddisfare tutti i requisiti legali, tenendo conto della legislazione straniera.
La produzione avviene nelle migliori circostanze possibili, mentre l'igiene si occupa di ogni possibile influenza che possa ridurre la qualità.
La verdura non contiene pesticidi, residui di fertilizzanti e metalli pesanti superiori alla legge europea.
Il prodotto imballato viene controllato da un metal detector
Flanders
5412532010054
5412532300056
07101000
Peperstraat 16, Langemark B-8920 NV Dejaeghere
23/12/2024

MARCHIO

CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ

CODICE A BARRE CARTONE

NOMENCLATURA COMBINATA

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

DATA CONFERMA SCHEDA