



Juliennes 7-7 mm A-Grade [PG 19397]
Prefritte & Surgelate
Scheda tecnica prodotto

Ingredienti ¹	Patate (96%), olio di girasole.
Varietà delle patate	Polpa gialla.
Origine delle patate	Belgio, Francia, Paesi Bassi, Germania.

Preparazione

	Prodotto surgelato (-18°C)	Prodotto scongelato (+2°C/+4°C)
Friggitrice ²	3-4 minuti a 175°C	2-3 minuti a 175°C
Forno ⁵	10-15 minuti a 200°C	
	Preparazione alternativa	
	Prodotto surgelato (-18°C) - Porzione da 400 g	
Friggitrice ad aria ⁵	10-12 minuti a 200°C	

² www.goodfries.eu

⁵ I tempi di cottura possono variare leggermente in funzione della capacità dell'apparecchio e della quantità preparata.

Cuocere sempre fino ad ottenere un colore dorato.
Non cuocere troppo.
Quando si desidera cuocere piccole quantità di prodotto ridurre i tempi di cottura.

Conservazione

Non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Trasporto - stoccaggio: - 18°C

Conservazione:

- ♦ Frigorifero (tra +2°C e +4°C) :
- ♦ Scomparto a ghiaccio del frigorifero * (-6°C) :
- ♦ Congelatore *** (-18°C) :

2 giorni
1 settimana
Diversi mesi
(vedere impressione sul sacchetto)

Scadenza: 24 mesi a - 18°C

¹ Allergeni principali	[conformemente al Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (FIC)]
-----------------------------------	--

	Presenza nel prodotto		Rischio di contaminazione incrociata	
	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x
Crostacei e prodotti derivati		x		x
Molluschi e prodotti derivati		x		x
Uova e prodotti derivati		x		x
Pesce e prodotti derivati		x		x
Arachidi e prodotti derivati		x		x
Soia e prodotti derivati		x		x
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		x		x
Frutta a guscio e prodotti		x		x
Sedano e prodotti derivati		x		x
Senape e prodotti derivati		x		x
Lupini e prodotti derivati		x		x
Semi di sesamo e prodotti derivati		x		x
Diossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a10 mg/kg in termini di SO2		x		x

Tracciabilità

Data di produzione (n° lotto composto da 8 cifre):

Per es.:

L0055 61 22
L0055 61 22

0 Anno di produzione: **2020**
055 Giorno di produzione: **24 Febbraio**
61 n° della macchina di confezionamento
22 Ora di confezionamento

Specifiche del prodotto

ANALISI CHIMICHE		
Materia secca	Obiettivo	30 %
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO SURGELATO		
		AR ³
Chilojoule (kJ)	619	
Chilocalorie (kcal)	147	7 %
Grassi (g)	4.0	6 %
di cui saturi (g)	0.4	2 %
Carboidrati (g)	24	9 %
di cui zuccheri (g)	0.5	1 %
Fibre (g)	2.5	
Proteine (g)	2.5	5 %
Sale (g)	0.08	1 %
³ Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
LUNGHEZZA DELLE PATATE FRITTE		
Valori indicativi	% in numero	
< 2,5 cm Max.	3	
> 5cm Obiettivo	65	
ANALISI MICROBIOLOGICHE		
	m	M
Numero standard di germi	10 000 CFU/g	100 000 CFU/g
Coliformi	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>E. coli</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 CFU/g	100 CFU/g
Lieviti	100 CFU/g	1 000 CFU/g
Muffe	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	100 CFU/g	1 000 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 CFU/g	100 CFU/g
Salmonella	Nessun rilevamento su 25 g	
QUALITA VISIVA		
Grossi difetti	Max.	6 pezzi/kg
Macchie scure (diametro > 5 mm)		
Macchie pallide (diametro > 10 mm)		
Piccoli difetti	Max.	25 pezzi/kg
Macchie scure (diametro tra 3 e 5 mm)		
Macchie pallide (diametro tra 5 e 10 mm)		
Difetti di frittura	Max.	0.5 % in peso
COLORE		
Colore delle patate fritte prefritte surgelate	USDA "0" - "1"	
Colore delle patate preparate	USDA "1"	

Dieta

	Si	No
Vegetariana	x	
Lacto-Vegetariana	x	
Vegan	x	
Halal	x	
Kosher		x

Certificazioniwww.lutosa.com/it/corporate/scaricare

BRC
ACG
FCA

Dichiarazioni

OGM	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non contiene organismi geneticamente modificati (OGM) e non è interessato dalla modifica di legislazione relativa all'etichettatura delle derrate OGM secondo i Regolamenti (UE) N. 1829/2003 ⁴ e N. 1830/2003 ⁴ .
Non ionizzazione Non irradiazione	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non subisce alcun trattamento d'ionizzazione o d'irradiazione conformemente alla Direttiva 1999/2/CE ⁴ .
Agenti inquinanti	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) N. 2023/915 ⁴ e N. 333/2007 ⁴ .
Antiparassitari	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 396/2005 ⁴ concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la Direttiva 91/414/CEE ⁴ .
Imballaggio primario	Lutosa SA attesta che l'imballaggio primario utilizzato per il confezionamento del prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 1935/2004 ⁴ riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE ⁴ et 89/109/CE ⁴ e è conforme al Regolamento (UE) N. 1169/2011 ⁴ relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

⁴Tutte le Direttive e Regolamenti sono consultabili viahttp://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm