

	<i>SCHEDA TECNICA</i>	
PATATE A CUBI 10 x 10 x 10		
Document : S-GREE.093I	Versione : 10	Data : 03/02/2023
	Revisione : 04	Data : 03/02/2023
Pag : 1 di 5		

1. Fornitore: N.V. Darta
Pittemsestraat 58 A
8850 ARDOOIE
BELGIO
☎ +32.51.82.30.00
www.darta.com

2. Caratteristiche del prodotto

- OGM, assenti.
- Assenza d'additivi.
- Pesticidi, secondo le leggi europee (Belgio).
(cf. www.fytoweb.fgov.be).
- Metalli pesanti: secondo le leggi europee (Belgio).
- Asparagi bianchi tagli centrali:
 - . Fase 1: le patate vengono pulite, i corpi estranei vengono rimossi e le patate vengono lavate
 - . Fase 2: le patate vengono pelate e tagliate (10x10x10 mm)
 - . Fase 3: le patate vengono surgelate singolarmente (IQF) fino a raggiungere una temperatura inferiore a meno 20 gradi Celsius (-20, C)
- . Difetti:
 - * FM: assenti/500 g
 - * EVM: assente/500 g
 - * macchie scure > 3mm: max. 3.5%
 - * macchie verdi > 3mm: max. 2.5%
- Valori nutrizionali medi (in g per 100 g)
 - . Energia: 266 kJ – 63 kcal
 - . Grassi: 0.3
 - . Di cui saturi: 0.1
 - . Carboidrati: 13.10
 - . Di cui zuccheri: 1.4
 - . Proteine: 1.6

	<i>SCHEDA TECNICA</i>	
PATATE A CUBI 10 x 10 x 10		
Document : S-GREE.093I	Versione : 10	Data : 03/02/2023
	Revisione : 04	Data : 03/02/2023
		Pag : 2 di 5

. Sale: 0.010

. Fibre: 1.5

- Paese d'origine: Belgio, Olanda

3. Caratteristiche microbiologiche

- TVC: < 10⁵/g
 - Coliformi totali: < 10³/g
 - E. Coli: < 10²/g
 - Lieviti e muffe: < 10³/g
 - Salmonella: assente / 25 g
 - Listeria: < 10² g
-

4. Dimensioni del prodotto

- 10 x 10 x 10 mm
-

5. Confezionamento

- E-code("e"): in conformità alla norma.
- Selezionatrice ottica.
- Metal Detector:
 - * Ogni linea di confezionamento ha un metal detector.
 - * Test ogni due ore.
 - * Sensibilità:
 - 2.0 mm Fe.
 - 3.0 mm acciaio inossidabile.
 - 3.0 mm Non-Fe.

	<i>SCHEDA TECNICA</i>	
PATATE A CUBI 10 x 10 x 10		
Document : S-GREE.093I	Versione : 10	Data : 03/02/2023
	Revisione : 04	Data : 03/02/2023
		Pag : 3 di 5

6. Confezioni



(1) 4* 2.5 Kg

- Busta:

Materiale: Polietilene.

Lunghezza: 380 mm

Spessore: 50 µm

Peso: 11.46 g

Peso netto: 2500 g

Codice EAN: 5 413408 201033

- Cartone:

Colore: marrone

Peso del cartone: 258.6 g

Dimensioni: 380X245X175mm

Codice EAN: 5 413408 420021

- Pallettizzazione: 10 strati x 9 cartoni = 900 Kg/pallet (peso netto) (=epal)
9 strati x 12 cartoni = 1080 kg/pallet (netto) (=pallet industriale)

(2) 1 x 20 kg

- Busta di plastica

Peso netto: 2000 g

Codice EAN: 5413408200029

- Pallettizzazione: 3 strati x 12 cartoni = 720 kg / pallet (netto) (=epal)

7. Conservazione e data di scadenza

- Data di scadenza (quando tutte le linee guida indicate vengono seguite):
30 mesi dopo il confezionamento (vedi data sulla busta).

	<i>SCHEDA TECNICA</i>	
PATATE A CUBI 10 x 10 x 10		
Document : S-GREE.093I	Versione : 10	Data : 03/02/2023
	Revisione : 04	Data : 03/02/2023
Pag : 4 di 5		

- Codice lotto: L x yyy z ww D

x = ultima cifra dell'anno di confezionamento.

yyy = giorno di confezionamento (ea. 1 gennaio = 001)

z = turno di confezionamento (A, B of C)

ww = linea di confezionamento (01, 02, 03, 04, 05, ...)

- Temperatura di conservazione (freezer industriale): max -20 °C

- Trasporto: temperatura di carico: max. -18 °C

temperatura di trasporto: max. -20 °C

- Temperatura di conservazione in distribuzione: max. -18 °C

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

- Conservazione:

Frigorifero domestico: 24 ore

Scomparto del ghiaccio: 48 ore

Congelatore: -6 °C: 2 giorni

-12 °C: 1 mese.

-18 °C: vedere data di scadenza

- Avvertenze

. Non ricongelare mai il prodotto scongelato.

- Modo d'uso:

. Cuocere da surgelato

. Versare le verdure surgelate in acqua bollente, condire a piacere e cuocere a fuoco lento per circa 6/8 minuti.

. Queste verdure possono essere cucinate anche nel forno micro onde

9. Allergeni

Allergene	Presente ?	Concentrazione
-----------	------------	----------------

	<i>SCHEDA TECNICA</i>	
PATATE A CUBI 10 x 10 x 10		
Document : S-GREE.093I	Versione : 10 Revisione : 04	Data : 03/02/2023 Data : 03/02/2023
Pag : 5 di 5		

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, ...) e prodotti a base di questi cereali	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
Uova e ovoprodotti	No	
Pesce e prodotti ittici	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	
Latte e prodotti lattiero-caseari (compreso il lattosio)	No	
Frutta a guscio e *prodotti contenenti noci *	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	
Anidride solforosa e solfiti, espressi come SO ₂ in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / l	No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	

* mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carva illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia e noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)

10. Considerazioni generali

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