



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 18/05/15	Pag. 1 di 2
<i>LINEA PATATINE</i> <i>Antica Ricetta 1936</i>	Data ultima Revisione 27.08.2020	Rev. N° 10

1.0-PRODOTTO

Patatine Antica Ricetta
Vari formati

2.0-DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patatine - Chips

3.0-INGREDIENTI

Patate, olio di girasole alto oleico, sale marino.
Può contenere **latte, senape e sedano**

4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Patatine incurvate, con poche bolle superficiali, bordi regolari e poco frastagliati, unte al tatto ma non eccessivamente traslucide alla vista, di colore giallo dorato con qualche venatura/striatura bruna e con i bordi in parte bruni. Consistenza molto croccante. L'odore deve essere quello caratteristico delle patatine fritte, invogliante, croccante e dal sapore caratteristico, gustose, mediamente salate, assenti di sapori ed odori sgradevoli o anomali. Senza glutine.

5.0-CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	MINIMO	MASSIMO
UMIDITA'	-	3%
ACIDITA' (ACIDO OLEICO) sull'olio di frittura	-	0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI sull'olio di frittura	-	5 meqO ₂ / Kg
SAGGIO DI KREIS.	Negativo	Negativo

6.0-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	MASSIMO
CARICA BATTERICA TOTALE	10000 UFC / g
COLIFORMI TOTALI	100 UFC / g
ENTEROBACTERIACEAE	500 UFC / g
STAFILOCOCCUS AUREUS	10 UFC / g
MUFFE	500 UFC / g
LIEVITI	500 UFC / g
SALMONELLA	Assenti / 25g



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 18/05/15	Pag. 1 di 2
LINEA PATATINE Antica Ricetta 1936	Data ultima Revisione 27.08.2020	Rev. N° 10

7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORE ENERGETICO	Valori medi per 100g di prodotto	
	kJ 1998	kcal 478
GRASSI	23 g	
Di cui acidi grassi saturi	1,9 g	
CARBOIDRATI	58 g	
Di cui zuccheri	0,6 g	
FIBRE	5,3 g	
PROTEINE	7,0 g	
SALE	1,1 g	

8.0-TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 150 giorni dalla data di produzione, in adeguate condizioni di conservazione : conservare in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.
Confezionato in atmosfera protettiva

9.0 – OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

Prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

10 – INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011

ALLERGENE	PRESENTE	
	Nel prodotto	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole , noci , noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

EMESSO DA: CONTROLLO QUALITA'	APPROVATO: DIREZIONE DI STABILIMENTO
-------------------------------	--------------------------------------