



| | | |
|--|-------------------------------------|-------------|
| SCHEDA TECNICA | Data Emissione 11/10/92 | Pag. 1 di 2 |
| <i>LINEA PATATINE</i> <i>Classica</i> | Data ultima Revisione 04.08.2020 | Rev. N° 20 |

1.0-PRODOTTO

Patatine Classiche
Vari formati

2.0-DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patatine - chips

3.0-INGREDIENTI

Patate, oli vegetali (palma, girasole alto oleico), sale.
Può contenere **latte, senape, soia, e sedano.**

4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Patatine lisce, leggermente 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. 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 | 5000 UFC / g |
| COLIFORMI TOTALI | 100 UFC / g |
| ESCHERICHIA COLI | 10 UFC / g |
| STAFILOCOCCUS AUREUS | 10 UFC / g |
| MUFFE | 500 UFC / g |
| LIEVITI | 500 UFC / g |
| SALMONELLE | Assenti / 25g |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Assenti / 25g |



| | | |
|--|-------------------------------------|-------------|
| SCHEDA TECNICA | Data Emissione 11/10/92 | Pag. 1 di 2 |
| <i>LINEA PATATINE</i> <i>Classica</i> | Data ultima Revisione 04.08.2020 | Rev. N° 20 |

7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

| | Valori medi per 100g di prodotto | |
|----------------------------|----------------------------------|----------|
| VALORE ENERGETICO | kJ 2103 | kcal 503 |
| GRASSI | 27 g | |
| Di cui acidi grassi saturi | 9,4 g | |
| CARBOIDRATI | 55 g | |
| Di cui zuccheri | 0,6 g | |
| FIBRE | 5,4 g | |
| PROTEINE | 7,4 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 fresco e asciutto 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 | SI |
| 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 |
|-------------------------------|--------------------------------------|