



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Data Emissione 11/01/95	Pagina 1 di 2
<i>LINEA PATATINE</i> <i>Light</i>	Data ultima Revisione 16.02.2021	Rev. N° 16

#### 1.0-PRODOTTO

Chips Light: con il 30% di grassi in meno rispetto alla media delle patatine classiche più vendute (la tabella comparativa è disponibile sul sito [www.sancarlo.it](http://www.sancarlo.it))

Formato da 50 g e

#### 2.0-DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patatine - chips.

#### 3.0-INGREDIENTI

Patate, oli vegetali 23% (palma, girasole alto oleico), sale iodato, aroma.

Può contenere **latte, senape, soia e sedano**

#### 4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Patatine lisce, leggermente incurvate, con poche bolle superficiali, bordi regolari e poco frastagliati. Di colore giallo dorato con al massimo qualche venatura/striatura bruna e con i bordi in parte bruni. L'odore deve essere quello caratteristico delle patatine fritte. Il prodotto deve essere croccante e piacevolmente salato, con assenza di odori o sapori sgradevoli o anomali.

Senza conservanti

Senza coloranti

Senza glutine

#### 5.0-CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	<b>MINIMO</b>	<b>MASSIMO</b>
UMIDITA'	-	3%
ATTIVITA' DELL'ACQUA	-	0,5

#### 6.0-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	<b>MASSIMO</b>
CARICA BATTERICA TOTALE	10000 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



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Data Emissione 11/01/95	Pagina 2 di 2
<i>LINEA PATATINE</i> <i>Light</i>	Data ultima Revisione 16.02.2021	Rev. N° 16

#### 7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	<b>Valori medi per 100g di prodotto</b>	
ENERGIA	2015 kJ	482 Kcal
GRASSI	23 g	
- Di cui acidi grassi saturi	8,0 g	
CARBOIDRATI	59 g	
- Di cui zuccheri	0,9 g	
FIBRE	5,7 g	
PROTEINE	6,8 g	
SALE	1,2 g	

#### 8.0-TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 150 giorni, 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

<b>ALLERGENE</b>	<b>PRESENTE</b>	
	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 <sub>2</sub>	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

EMESSO DA: CONTROLLO QUALITÀ	APPROVATO: DIREZIONE DI STABILIMENTO
------------------------------	--------------------------------------