



SCHEMA TECNICA	Data Emissione 11/10/94	Pag. 1 di 2
LINEA PATATINE <i>Rustica</i>	Data ultima Revisione 04.08.2020	Rev. N° 16

1.0-PRODOTTO

Rustica

Formati da: 50 g e, 70 g e, 190 g e, 250 g e, 300 g e, 320 g e.

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 dal taglio ondulato, incurvate con bordi regolari e poco frastagliati, non unte al tatto, spesse e non translucide. Di colore giallo dorato con qualche venatura/striatura e bordi in parte bruniti. L'odore è caratteristico delle patatine fritte, dal sapore invogliante, gustoso, croccante e mediamente salato, assenti odori e sapori 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



SCHEMA TECNICA	Data Emissione 11/10/94	Pag. 1 di 2
LINEA PATATINE <i>Rustica</i>	Data ultima Revisione 04.08.2020	Rev. N° 16

7.0-VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	Valori medi per 100g di prodotto	
ENERGIA	2103 kJ	503 kcal
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	PRESENTA	
	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
-------------------------------	--------------------------------------