Dipster Foodservice [PG 34558]

Xtra+ - Skin-on - Olio di girasole - Prefritte & Surgelate

Scheda tecnica prodotto

Ingredienti[1] Patate, olio di girasole.

Varietà delle patate Innovator o simile.

Origine delle patate Belgio, Francia, Paesi Bassi, Germania.

Preparazione

	Prodotto surgelato (-18°C)	Prodotto scongelato (+2°C/+4°C)
Friggitrice[2]	3'30-5 minuti a 175°C	2'30-4 minuti a 175°C
Forno[5]	20-25 minuti a 200°C	

[2] www.goodfries.eu

[5] *I tempi di cottura possono variare in funzione del tipo di forno*
Cuocere sempre fino ad ottenere un colore dorato.
Non cuocere troppo.
Quando si desidera cuocere piccole quantità di prodotto ridurre i tempi di cottura.

Conservazione

Non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Trasporto - stoccaggio: **- 18°C**

Conservazione:

- Frigorifero (tra +2°C e +4°C) : **4 giorni**
- Scomparto a ghiaccio del frigorifero * (-6°C) : **1 settimana**
- Congelatore *** (-18°C) : **Diversi mesi**

(vedere impressione sul sacchetto)

Scadenza: **24 mesi a - 18°C**

[1]Allergeni principali [conformemente al Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (FIC)]

	Presenza nel prodotto		Rischio di contaminazione incrociata	
	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x
Crostacei e prodotti derivati		x		x
Molluschi e prodotti derivati		x		x
Uova e prodotti derivati		x		x
Pesce e prodotti derivati		x		x
Arachidi e prodotti derivati		x		x
Soia e prodotti derivati		x		x
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		x		x
Frutta a guscio e prodotti		x		x
Sedano e prodotti derivati		x		x
Senape e prodotti derivati		x		x
Lupini e prodotti derivati		x		x
Semi di sesamo e prodotti derivati		x		x
Diossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a10 mg/kg in termini di SO2		x		x

Tracciabilità

Data di produzione (n° lotto composto da 8 cifre): Per es.: **L9055** 06 22
L9055 06 22

9 Anno di produzione: **2019**
055 Giorno di produzione: **24 Febbraio**

06 n° della macchina di confezionamento
22 Ora di confezionamento

Specifiche del prodotto

ANALISI CHIMICHE		
Materia secca	Obiettivo	33 %

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO SURGELATO		
		AR[3]
Chilojoule (kJ)	637	
Chilocalorie (kcal)	151	8 %
Grassi (g)	3,5	5 %
di cui saturi (g)	0,5	3 %
Carboidrati (g)	25,5	10 %
di cui zuccheri (g)	0,2	0 %
Fibre (g)	2,9	
Proteine (g)	3	6 %
Sale (g)	0,07	1 %

[3]Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)

LUNGHEZZA DELLE PATATE FRITTE		
Valori indicativi		% in numero
< 2,5 cm	Max.	2
> 5 cm	Obiettivo	70

ANALISI MICROBIOLOGICHE		
	m	**M**
Numero standard di germi	10 000 / g	100 000 / g
Coliformi	100 / g	1 000 / g
E. coli	10 / g	100 / g
Staphylococcus aureus	10 / g	100 / g
Lieviti	100 / g	1 000 / g
Muffe	100 / g	1 000 / g
Bacillus cereus	100 / g	1 000 / g
Listeria monocytogenes	< 10 / g	100 / g
Salmonella	Assenza su 25 g	

QUALITA VISIVA			
Grossi difetti	Max.	4	pezzi/kg
Macchie scure (diametro > 5 mm)			
Macchie pallide (diametro > 10 mm)			
Piccoli difetti	Max.	15	pezzi/kg
Macchie scure (diametro tra 3 e 5 mm)			
Macchie pallide (diametro tra 5 e 10 mm)			
Difetti di frittura	Max.	0,1	% in peso

COLORE	
Colore delle patate fritte prefritte surgelate	USDA "00" - "0"
Colore delle patate preparate	USDA "0" - "1"

Dieta

	Si	No
Vegetariana	x	
Lacto-Vegetariana	x	
Vegan	x	
Halal	x	
Kosher		x

Certificazioni

www.lutosa.com/it/corporate/scaricare

BRC
IFS
ACG
FCA

Dichiarazioni

OGM	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non contiene organismi geneticamente modificati (OGM) e non è interessato dalla modifica di legislazione relativa all'etichettatura delle derrate OGM secondo i Regolamenti (UE) N. 1829/2003[4] e N. 1830/2003[4].
Non ionizzazione Non irradiazione	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non subisce alcun trattamento d'ionizzazione o d'irradiazione conformemente alla Direttiva 1999/2/CE[4].
Agenti inquinanti	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) N. 1881/2006[4] e N. 333/2007[4].
Antiparassitari	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 396/2005[4] concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la Direttiva 91/414/CEE[4].
Imballaggio primario	Lutosa SA attesta che l'imballaggio primario utilizzato per il confezionamento del prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 1935/2004[4] riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE[4] et 89/109/CE[4] e è conforme al Regolamento (UE) N. 1169/2011[4] relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

[4]Tutte le Direttive e Regolamenti sono consultabili via *http://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm*