

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>			
	AgrarFrost Professional	<b>Versione n.:</b>	4
<b>Prodotto:</b>	Patatine fritte, 6 X 6 mm, taglio sottile, qualità extra, 4 x 2,5 kg	<b>Realizzato da:</b>	B.Bahn
		<b>Realizzato il:</b>	08.12.2014
<b>Codice:</b>	581	<b>Validità:</b>	24.11.2016
<b>Nome del prodotto (Legale/Doganale/Descrittivo)</b>			
Patate fritte, taglio sottile, surgelate. Qualità Extra, 6x6 mm			
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>			
Patatine fritte, taglio sottile, qualità extra, surgelate. Per cottura in friggitrice. Taglio (prodotto crudo): 7,5 x 7,5 mm			
<b>Durata minima/ Condizioni di conservazione</b>			
Durata minima:	730 giorni	Durata residua:	365 giorni
Temperatura di conservazione: -18 °C			
<b>Speciali condizioni di conservazione:</b>			
*-6°C 1 settimana			
**-12°C 1 mese			
***-18°C vedi durata minima			
Una volta scongelate non ricongelare			
<b>INGREDIENTI (incl. allergeni secondo la Direttiva Europea 2000/13/CE)</b>			
Patate, olio di palma			
<b>ALLERGENI</b>			
Uova e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Arachidi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Crostacei e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Lupino e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso)	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Frutta a guscio e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Anidride solforosa e solfiti (> 10 mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	
Sedano e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Senape e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Sesamo e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Soia e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
Molluschi e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
<b>VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto</b>			
Valore energetico:	642 kJ / 153 kcal		
Proteine:	2,5 g		
Carboidrati:	21 g		
di cui zuccheri:	0,5 g		
Grassi:	6 g		
di cui acidi grassi saturi:	3,0 g		
Fibre alimentari:	2,5 g		
Sale:	0,06 g		
<b>DESCRIZIONE SENSORIALE</b>			
Aspetto crudo:	colore uniforme giallo chiaro		
Aspetto cotto:	colore uniforme giallo dorato		
Odore:	tipico delle patate fritte		
Gusto:	tipico delle patate fritte		
Consistenza:	esterno croccante, interno morbido, non colloso		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE</b>			
Punti neri (> 3 mm):	max. 1 % (analisi secondo la normativa standard tedesca)		

Lunghezza (in % per peso):	min. 15 % > 75 mm, min. 75 % > 50 mm, max. 2 % < 30 mm	
Contenuto di acqua:	max. 70 %	
Contenuto di grassi:	ca. 6 %	
Valore FFA (in olio per friggere):	max. 1,0 %	
Colore (prodotto crudo):	ca. 83 Agtron	
Colore (prodotto cotto):	ca. 65 Agtron	
<b>VALORI MICROBIOLOGICI</b>		
Parametri		
Carica mesofila totale:	10 <sup>5</sup> cfu/g	
Enterobatteriaceae:	10 <sup>3</sup> cfu/g	
Escherichia coli:	10 <sup>1</sup> cfu/g	
Stafilococco aureo:	10 <sup>2</sup> cfu/g	
Salmonella:	negativo/25g	
<b>CONFEZIONE</b>		
Confezione:	2,5 kg	
Cartone:	4 confezioni da 2,5 kg	
Cartoni per pallet/strato:	54/9	
EAN:	4003880005819 (confezioni)	
<b>CODIFICA</b>		
N. di lotto = data di produzione: giorno/mese/anno/imballatrice/turno		
Esempio: 20.04.2011 E2		
Data di scadenza: giorno/mese/anno		
Esempio: 20.04.2013		
<b>PREPARAZIONE</b>		
<b>Preparazione in friggitrice:</b>		
Friggere il prodotto surgelato per ca. 3 minuti con olio a 170 - 175 °C.		
Il tempo ottimale per la frittura dipende da quanto croccante e dorato si desidera il prodotto.		
Condimento a piacere.		
<b>Responsible Food Business Operator</b>		
Agrarfrost GmbH & Co.KG		
Aldrup 3		
D 27793 Wildeshausen		
<b>NOTE</b>		
Il prodotto è conforme alle leggi e alle normative vigenti in Germania e in Europa.		
Il prodotto non è soggetto ad alcun obbligo di etichettatura e rintracciabilità GM, secondo quanto riportato dalla Normativa CE n. 1829/2003 riguardante cibi o alimenti geneticamente modificati e dalla Normativa CE n. 1830/2003 riguardante la rintracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.		
Le indicazioni specifiche del prodotto devono essere considerate come una descrizione del prodotto. Utilizzando ingredienti naturali, è possibile che si verifichino variazioni nella composizione. Ci impegniamo a compensarle senza approvazione legittima, adoperando le misure necessarie per garantire la qualità del prodotto.		
<b>Garanzia di qualità:</b>	<b>Sviluppo prodotto:</b>	<b>Vendite:</b>
09.12.2014 i.A.J. Meyer	12.12.2014 i.A. S. Hegger	12.12.2014 i.A.Y.Bohlken

Nota: Il presente documento è stato controllato elettronicamente ed è valido senza firma.