

	<b>PATATE NOVELLE 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION</b>	<b>Versione n°</b>
	Creato il: 16/12/2014	<b>V0002</b>

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680009058	13070	SFS1_DTG101	Patate parisiennes prefritte, surgelate
<b>Luogo di trasformazione</b>	Francia	<b>Bollo sanitario</b>	-
<b>Descrizione del prodotto</b>	Le patate parisiennes sono preparate a partire da tuberi delle varietà <i>Solanum tuberosum L.</i>		
<b>Ingredienti</b>	Patate, olio di semi di girasole, stabilizzante: E450. Può contenere tracce di <b>sedano</b>		
<b>Termine minimo di conservazione</b>	24 mesi		
<b>Formato</b>		<b>Quantità (g)</b>	
BUSTA 2K5		2500	
<b>Informazioni imballo</b>	Materiale d'imballaggio: polietilene		
<b>Utilizzo e conservazione</b>	Maneggiare con cura		

<b>Principali allergeni</b> (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)		<b>Composizione nutrizionale</b>		
	A: Assenza P: Presenza T: Tracce		In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A	Energia (kJ)	448	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)	107	
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)	2,5	
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)	0,2	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)	17,5	
Soia e prodotti a base di soia	A	Di cui zuccheri (g)	0,5	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	Fibre (g)	3,2	
Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	A	Proteine (g)	1,9	
Sedano e prodotti a base di sedano	T	Sale (g)	0,03	
Senape e prodotti a base di senape	A			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	A			
Lupini e prodotti a base di lupini	A			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A			

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente  
(1) NRV: Consumi di Riferimento Giornalieri (Nutrient Reference Values)  
(2) In accordo con il Regolamento 1924/2006/CE e successivi aggiornamenti

Regimi alimentari	Sì	No		
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X		Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Sì
Prodotto adatto alla dieta vegana	X		Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Sì

<b>Informazioni di produzione</b>	
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio / Pelatura, Monda, Calibrazione, Prefrittura, Surgelazione, Stoccaggio sfuso, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione. Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106)	
<b>Conservazione in confezione integra</b>	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del T MC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
<b>Conservazione dopo apertura</b>	Frigorifero (0 a +3°C): 24 ore

<b>Caratteristiche organolettiche</b>		
<b>Modalità di preparazione</b> (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Friggere poche alla volta (circa 25 patate) in olio vegetale a 180°C per 5-7 minuti	
<b>Aspetto</b>	<b>Consistenza</b>	<b>Sapore / Odore</b>
Calibro omogeneo, colore uniforme, leggermente dorato	Consistenza caratteristica, non zuccherate	Cucinati alla perfezione, croccanti

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>
--

	<b>PATATE NOVELLE 2K5 - BONDUELLE RESTAURATION</b>	<b>Versione n°</b>
	Crea il: 16/12/2014	<b>V0002</b>

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti. Applicabile ai prodotti Ready-To-Eat

-> **Criteri di sorveglianza**

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	m	M	
Criteri di riferimento	G.A.M	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	E. coli	$\leq 10$	ISO 16649.2

CBT: Carica Aerobica Totale

E. coli<sup>o</sup>: Escherichia coli

\* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

-> **Criteri di controllo**

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto	Riferimento	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	$\leq 100$	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Patate	Calibro misurato con un calibro su un campione di 1kg di prodotto surgelato: tubero	

Caratteristiche chimico-fisiche	
Difetti	Target
Tasso minimo di materia secca	$\geq 24\%$ minimo di materia secca
Tasso massimo di materia grassa	$\leq 5\%$ massimo di materia
1- è considerata come macchia o sbiadimento qualsiasi unità: - macchie o sbiadimenti per effetto di fattori meccanici o patologici, o di parassiti. - presenza di parti inverdite per l'esposizione dei tuberi alla luce -che presentano germogli o frammenti	.
a) Difetti maggiori	$\leq 8\%$ in numero
Compresi: macchie molto scure o sbiadimenti molto marcati di dimensione uguale o superiore alla superficie di un cerchio con un diametro minimo di 5 mm, o al volume di una sfera di uguale diametro.	.
Compresi: macchie o sbiadimenti leggeri di dimensione uguale o superiore alla superficie di un cerchio di 10 mm di diametro, o al volume di una sfera di uguale diametro	.
b) Difetto minore	$\leq 20\%$ in numero
Compresi: macchie molto scure o sbiadimenti molto marcati di dimensione uguale alla superficie di un cerchio da un minimo di 3 mm a un massimo di 5 mm di diametro, o al volume di una sfera di uguale diametro	.
Compresi: macchie o sbiadimenti leggeri di dimensione uguale alla superficie di un cerchio da un minimo di 5 mm a un massimo di 10 mm di diametro, o al volume di una sfera di uguale diametro.	.
(Le macchie o sbiadimenti inferiori in dimensione e in intensità a quelle specificate alla voce "Difetti minori" non sono da considerarsi difetto ai sensi della presente istruzione)	.
2- Altri difetti. c) residui e falsi tagli: pezzi di lunghezza inferiore a 30 mm	$\leq$ Assenza in massa
e) difetti di frittura: frammenti carbonizzati, qualsiasi unità indurita o scura in seguito ad un eccesso di cottura	$\leq 0,5\%$ in massa
f) corpi estranei vegetali	Assenza in numero
g) corpi minerali	Assenza in numero
d) unità rotte: frammenti di forma irregolare non corrispondenti alla conformazione prevista	$\leq 1\%$ in massa
Il campione è dichiarato difettoso: se la somma delle macchie maggiori e delle macchie minori è superiore a 23% in numero. Se uno qualunque dei difetti sopra è superiore a una volta e mezzo la tolleranza	.

Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia