



Garden Wedges tagliati in 8 [PG 15541]

Con buccia - Aglio & Erbe Aromatiche - Prefritti & Surgelati

Scheda tecnica prodotto

Ingredienti¹ Patate (86 %), olio di palma, amido di patate modificato, farina di riso, sale, amido di tapioca modificato, aglio, **lattosio (latte)**, prezzemolo, destrosio, agenti lievitanti E450i-E500ii, aromi naturali, spezia, addensante E415, **sedano**.
Può contenere tracce di : Solfito.

Varietà delle patate Polpa gialla.

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

Preparazione

	Prodotto surgelato (-18°C)	
	Preparazione domestica	Preparazione professionale
Forno⁵	15-20 minuti a 200°C	10-20 minuti a 200°C
Grill⁵	13-18 minuti a 200°C	-
Padella	10-15 minuti a fuoco medio	
	Preparazione alternativa	
Friggitrice²	4-5 minuti a 175°C	3-4 minuti a 175°C

² www.goodfries.eu

⁵ I tempi di cottura possono variare in funzione del tipo di forno

Conservazione

Non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Trasporto - stoccaggio: - 18°C

Conservazione:

- ◆ Scomparto a ghiaccio del frigorifero * (-6°C) :
- ◆ Congelatore *** (-18°C) :

1 settimana
Diversi mesi

(vedere impressione sul sacchetto)

Scadenza: 18 mesi a - 18°C

¹Allergeni 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			
Frutta a guscio e prodotti		x		x
Sedano e prodotti derivati	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.:	L7055 10 22 L7055 10 22
	7 Anno di produzione:	2017	
	055 Giorno di produzione:	24 Febbraio	
	10 n° della macchina di confezionamento		
	22 Ora di confezionamento		

Specifiche del prodotto

ANALISI CHIMICHE				
Materia secca	Obiettivo	35 %	Min.	- %
Materia grassa	Obiettivo	4,5 %	Max.	5,6 %
Acidi grassi liberi			Max.	1,5 %
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO SURGELATO				
				AR ³
Chilojoule (kJ)		647		
Chilocalorie (kcal)		154		8 %
Grassi (g)		4,5		6 %
di cui saturi (g)		2,25		11 %
Carboidrati (g)		25		10 %
di cui zuccheri (g)		0,5		1 %
Fibre (g)		2,5		
Proteine (g)		2,1		4 %
Sale (g)		0,8		13 %
³ Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
ANALISI MICROBIOLOGICHE				
		m		M
Numero standard di germi		10 000 / g		100 000 / g
Coliformi		100 / g		1 000 / g
<i>E. coli</i>		10 / g		100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>		10 / g		100 / g
Lieviti		100 / g		1 000 / g
Muffe		100 / g		1 000 / g
<i>Bacillus cereus</i>		100 / g		1 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>		< 10 / g		100 / g
Salmonella		Assenza su 25 g		

Dieta

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

Certificazioniwww.lutosa.com/it/corporate/scaricareBRC
IFS
ACG
FCA

RSPO

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.

⁴Tutte le Direttive e Regolamenti sono consultabili viahttp://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm