

SCHEMA TECNICA PRODOTTO			
Prodotto:	AgrarFrost Professional Patatine fritte, 9 X 9 mm, 3/8, taglio dritto, qualità extra, 4 x 2,5 kg	Versione n.:	1
Codice:	10230 (0)	Realizzato da:	C.Pekeler
		Realizzato il:	29.02.2024
NOME DEL PRODOTTO (LEGALE/DOGANALE/DESCRITTIVO)			
Patine fritte, qualità extra, taglio 9X9, surgelate			
DESCRIZIONE PRODOTTO			
Patine fritte, taglio dritto, qualità extra, surgelate. Per cottura in friggitrice. Taglio prodotto crudo: 10 x 10 mm			
DURATA MINIMA / CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE			
Durata minima:	730 giorni	Durata residua:	365 giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C		
SPECIALI CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:			
***Conservare -18°C			
Una volta scongelate non ricongelare.			
INGREDIENTI (incl. allergeni)			
Patate, olio di girasole			
ALLERGENI			
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	<input type="checkbox"/> Può contenere tracce
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
ULTERIORI DETTAGLI OBBLIGATORI			
VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto			
Valore energetico:	618 kJ / 147 kcal		
Grassi:	5 g		
di cui acidi grassi saturi:	0,6 g		
Carboidrati:	22 g		
di cui zuccheri:	0,5 g		
Fibre alimentari:	2 g		
Proteine:	2,5 g		
Sale:	0,06 g		
DESCRIZIONE SENSORIALE			
Aspetto crudo:	colore uniforme giallo chiaro		
Aspetto cotto:	colore uniforme giallo dorato		
Odore:	tipico odore delle patate fritte		
Gusto:	tipico gusto delle patate fritte		
Consistenza:	esterno croccante, interno morbido, non colloso		
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE			
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. 72 %	
Contenuto di grassi:	ca. 5 %	
Valore FFA (in olio per friggere):	max. 1,0 %	
Colore (prodotto crudo):	ca. 83 Agtron	
Colore (prodotto cotto):	ca. 65 Agtron	
VALORI MICROBIOLOGICI		
Valori limite		
Carica mesofila totale:	10 ⁵ cfu/g	
Enterobatteriaceae:	10 ³ cfu/g	
Escherichia coli:	10 ¹ cfu/g	
Stafilococco aureo:	10 ² cfu/g	
Salmonella:	negativo/25g	
CONFEZIONE		
Busta:	2,5 kg	
Cartone:	4 buste da 2,5 kg	
Cartoni per pallet/Cartoni per strato:	63/9	
EAN:	4003880102303 (buste)	
CODIFICA		
N. di lotto = data di produzione: giorno/mese/anno/imballatrice/turno		
Esempio: 20.04.2019 E 10:42		
Data di scadenza: giorno/mese/anno		
Esempio: 20.04.2021		
PREPARAZIONE		
Preparazione in friggitrice:		
Riempire il cestello a metà con il prodotto ancora surgelato. Friggere approssimativamente per 3,5 minuti con olio a 170 - 175 °C fino a raggiungere un colore giallo dorato. Non friggere eccessivamente. Quando si preparano quantità inferiori di prodotto, il tempo di cottura deve essere ridotto. Maggiori informazioni: www.goodfries.eu		
Responsible Food Business Operator		
AgrarFrost GmbH & Co.KG Aldrup 3 D 27793 Wildeshausen		
ALTRI ACCORDI		
NOTE LEGALI		
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 OGM, 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 adoperando le misure necessarie per garantire la qualità del prodotto, senza approvazione legittima..		
Garanzia di qualità:	Sviluppo prodotto:	Vendite:
29.02.2024 i. A.J.Meyer	01.03.2024 i. A. M.Dusing	04.03.2024 i. A. A. Moulay

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