

SCHEMA TECNICA PRODOTTO			
	AgrarFrost Professional	Versione n.:	5
Prodotto:	Patatine fritte, 9 X 9 mm, 3/8, taglio dritto, qualità extra, 4 x 2,5 kg	Realizzato da:	B. Bahn
		Realizzato il:	08.12.2014
		Validità:	02.07.2016
Codice:	503		
NOME DEL PRODOTTO (LEGALE/DOGANALE/DESCRITTIVO)			
Patatine fritte, qualità extra, taglio 9X9, surgelate			
DESCRIZIONE PRODOTTO			
Patatine fritte, taglio dritto, qualità extra, surgelate. Per cottura in friggitrice. Taglio (prodotto crudo): 10 x 10 mm			
CONSERVAZIONE			
Durata minima:	720 giorni	Durata residua:	365 giorni
Temperatura di conservazione: -18 °C			
SPECIALI CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:			
*-6°C 1 settimana			
*-12°C 1 mese			
*-18°C vedi durata minima			
Una volta scongelate non ricongelare.			
INGREDIENTI (incl. allergeni secondo la Direttiva Europea 2000/13/CE)			
Patate, olio di palma			
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	
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
VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto			
Valore energetico:	618 kJ / 147 kcal		
Proteine:	2,5 g		
Carboidrati:	22 g		
di cui zuccheri:	0,5 g		
Grassi:	5 g		
di cui acidi grassi saturi:	2,5 g		
Fibre alimentari:	2 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. 70 %
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		
Parametri		
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		
Confezione:		2,5 kg
Cartone:		4 confezioni da 2,5 kg l'una
Cartoni per pallet/strato:		63/9
EAN:		4003880005031 (confezione)
CODIFICA		
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		
PREPARAZIONE		
Preparazione in friggitrice:		
Friggere il prodotto surgelato per ca. 3,5 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.		
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 GMO, 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.		
Garanzia di qualità:	Sviluppo prodotto:	Vendite:
08.12.2014 i.A.B. Bahn	09.12.2014 i.A.S. Hegger	09.12.2014 L. Mestwerdt

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