



|   |                                     |               |
|---|-------------------------------------|---------------|
| <b>SCHEDA TECNICA</b>                                     | Data Emissione 08/09/15             | Pagina 1 di 2 |
| <i>LINEA PATATINE Highlander</i><br><i>Gusto Barbecue</i> | Data ultima Revisione<br>11.02.2021 | Rev. N° 07    |

### 1.0-PRODOTTO

Highlander Barbecue Flavour Crunchy and Brave – Gusto Barbecue  
Vari formati

### 2.0-DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patatine – Crinkle Chips al gusto barbecue

### 3.0-INGREDIENTI

Patate, oli vegetali (palma, girasole alto oleico), aromi (aromatizzanti di affumicatura, zucchero, sale, destrosio, cipolla e pomodoro in polvere, **senape**, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio; spezie, colorante: estratto di paprica).  
Può contenere **latte** e **sedano**

### 4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Caratteristica forma a petalo ondulato, con rigature, colore dorato con ombreggiatura rossa, derivante dall'aroma. Il prodotto deve risultare spesso e croccante.

Il sapore e l'odore devono essere tipici delle patatine fritte, caratterizzati dall'aroma barbecue.

Assenti odori o sapori sgradevoli o anomali.

### 5.0-CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

|   | <b>MINIMO</b> | <b>MASSIMO</b>           |
|---|---------------|--------------------------|
| UMIDITA'                                      | -             | 3%                       |
| ACIDITA' (ACIDO OLEICO) nell'olio di frittura | -             | 0.5%                     |
| NUMERO DI PEROSSIDI nell'olio di frittura     | -             | 5 meqO <sub>2</sub> / Kg |
| SAGGIO DI KREIS.                              | Negativo      | Negativo                 |

### 6.0-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                         | <b>MASSIMO</b> |
|-------------------------|----------------|
| CARICA BATTERICA TOTALE | 10000 UFC / g  |
| COLIFORMI TOTALI        | 100 UFC / g    |
| ESCHERICHIA COLI        | 10 UFC / g     |
| STAFILOCOCCUS AUREUS    | 10 UFC / g     |
| MUFFE                   | 500 UFC / g    |
| LIEVITI                 | 500 UFC / g    |
| SALMONELLE              | Assenti / 25g  |



|   |                                     |               |
|---|-------------------------------------|---------------|
| <b>SCHEDA TECNICA</b>                                     | Data Emissione 08/09/15             | Pagina 2 di 2 |
| <i>LINEA PATATINE Highlander</i><br><i>Gusto Barbecue</i> | Data ultima Revisione<br>11.02.2021 | Rev. N° 07    |

#### 7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

|                              | Valori medi per 100g di prodotto |          |
|------------------------------|----------------------------------|----------|
| ENERGIA                      | 2196 kJ                          | 526 kcal |
| GRASSI                       | 31 g                             |          |
| - Di cui acidi grassi saturi | 12 g                             |          |
| CARBOIDRATI                  | 53 g                             |          |
| - Di cui zuccheri            | 3,0 g                            |          |
| FIBRE                        | 4,7 g                            |          |
| PROTEINE                     | 6,5 g                            |          |
| SALE                         | 1,4 g                            |          |

#### 8.0-TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 150 giorni dalla data di produzione, in adeguate condizioni di conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore.

Confezionato in atmosfera protettiva

#### 9.0 – OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

Prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

#### 10 – INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011

| ALLERGENE  | PRESENTE     |                                |
|--|--------------|--------------------------------|
|  | Nel prodotto | Possibile cross contaminazione |
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati   | NO           | NO                             |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei   | NO           | NO                             |
| Uova e prodotti a base di uova   | NO           | NO                             |
| Pesce e prodotti a base di pesce   | NO           | NO                             |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi   | NO           | NO                             |
| Soia e prodotti a base di soia   | NO           | NO                             |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  | NO           | SI                             |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti | NO           | NO                             |
| Sedano e prodotti a base di sedano   | NO           | SI                             |
| Senape e prodotti a base di senape   | SI           | SI                             |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.  | NO           | NO                             |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub>  | NO           | NO                             |
| Lupini e prodotti a base di lupini   | NO           | NO                             |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi   | NO           | NO                             |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| EMESSO DA: CONTROLLO QUALITÀ | APPROVATO DA: DIREZIONE DI STABILIMENTO |
|------------------------------|---|