



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 06/02/2014	Pagina 1 di 2
LINEA PATATINE Più Gusto "Vivace"	Data ultima Revisione 29.01.2021	Rev. N° 14

1.0-PRODOTTO

Patatine Più Gusto – il gusto è dei curiosi: vari formati

- ◆ Vivace

2.0-DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patatine – chips gusto paprika.

3.0-INGREDIENTI

Patate, oli vegetali (palma, girasole alto oleico), aroma, aromatizzanti di affumicatura, sale, siero di **latte** in polvere, zucchero, destrosio, paprika in polvere, **senape**, cipolla in polvere.
Può contenere **soia** e **sedano**.

4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Caratteristica forma a petalo, colore dorato, caratterizzato dalla presenza dell'aroma paprika. Gusto tipico delle patate fritte con un tono leggermente piccante chiuso da una nota di affumicatura. Croccanti, friabili, non dure, piacevolmente salate e saporite. Assenti odori e sapori sgradevoli o anomali.

Senza conservanti

Senza coloranti

Senza glutine

5.0-CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	MINIMO	MASSIMO
UMIDITA'	-	3%
ACIDITA' (ACIDO OLEICO) sull'olio di frittura	-	0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI sull'olio di frittura	-	5 meq O ₂ / Kg
SAGGIO DI KREIS.	Negativo	Negativo

6.0-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	MASSIMO
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
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assenti / 25g



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 06/02/2014	Pagina 2 di 2
LINEA PATATINE Più Gusto "Vivace"	Data ultima Revisione 29.01.2021	Rev. N° 14

7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi per 100g di prodotto	
VALORE ENERGETICO	2081 kJ	498 kcal
GRASSI	26 g	
- Di cui grassi saturi	9,0 g	
CARBOIDRATI	56 g	
- Di cui zuccheri	2,7 g	
FIBRE	5,1 g	
PROTEINE	7,4 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 e 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	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI	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 ₂	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 STABILIMENTO
------------------------------	--------------------------------------