

FIOCCHI di patata 5 mm [PG 15701]

CODICE 12 - SO₂ = 330 ppm

Scheda tecnica prodotto



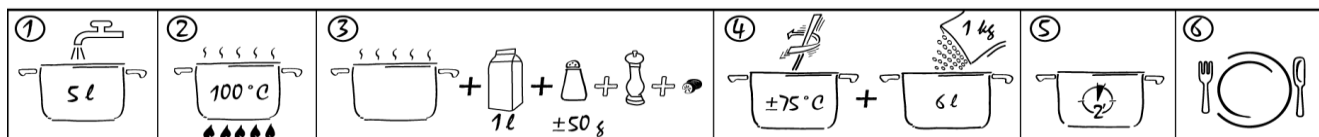
Ingredienti¹ Patate disidratate (99 %), emulsificante E471 (Mono- e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzante E450i (Difosfato di sodio), spezia, antiossidanti E304 (Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi) - E223 (Metabisolfito di sodio), aroma naturale, regolatore di acidità E330 (Acido citrico).

Può contenere tracce di : Latte.

Varietà delle patate Polpa gialla.

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

Preparazione



Per 1 kg di fiocchi - Preparazione calda : • Portare 5 l di acqua ad ebollizione • Togliere il recipiente dal fuoco e aggiungere 50 g di sale da cucina e 1 l di latte a temperatura ambiente per ottenere la temperatura ideale (75°C-80°C) • Agitare il liquido e aggiungere 1 kg di fiocchi (in pioggia) • Lasciare idratare per circa 2 minuti • Mescolare senza battere e servire.

Conservazione

Trasporto - stoccaggio: tra +10° C e +15° C in un posto secco
Conservazione: tra +10° C e +15° C in un posto secco
Conformemente alle istruzioni sugli imballaggi
Scadenza: 12 mesi tra +10° C e +15° C in un posto secco

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	x	
Frutta a guscio e prodotti		x		x
Sedano e prodotti derivati		x		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 SO ₂	x			x

Tracciabilità

Data di produzione (n° lotto composto da 8 cifre):

Per es.: **L6055** 35 22

6 Anno di produzione: **2016**
055 Giorno di produzione: **24 Febbraio**
35 n° della macchina di confezionamento
22 Ora di confezionamento

Specifiche del prodotto

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO SECCO		
		AR ³
Chilojoule (kJ)	1478	
Chilocalorie (kcal)	349	17 %
Grassi (g)	1	1 %
di cui saturi (g)	0,8	4 %
Carboidrati (g)	73	28 %
di cui zuccheri (g)	1,5	2 %
Fibre (g)	8	
Proteine (g)	8	16 %
Sale (g)	0,16	3 %
³ Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
ANALISI CHIMICA		
Umidità:	< 8 %	
Zuccheri riduttori:	Max. 1,5 %	
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	
CARATTERISTICHE FISICHE		
Granulometria (per setaccio con maglie da 1 mm e 5 mm) :		
< 1 mm	Max.	35 %
> 5 mm	Max.	5 %
Colore franco : Giallo		
Difetti (punti neri, pelli...) Ø ≥ 1 mm : Max. 10/100 g		

Dieta

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

Certificazioniwww.lutosa.com/it/corporate/scaricare

ISO 9001
BRC
IFS
BELAC (ISO 17025)
ACG
GMP

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 via

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm