



Crocchette (impanate) [PG 15576]
A punte tonde - Non prefritte & Surgelate
 Scheda tecnica prodotto

Ingredienti¹ Patate, pangrattato (farina di **grano**, lievito, polvere di paprica), fiocchi di patate, sale, **latte** scremato in polvere, emulsionante E471, stabilizzanti E464-E450i, spezie, antiossidante E223 (Metabisolfito di sodio).

Varietà delle patate Polpa gialla.

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

Preparazione

	Prodotto surgelato (-18°C)	
	Preparazione casalinga	Preparazione professionale
Friggitrice ²	4-5 minuti a 180°C	3-4 minuti a 180°C
Padella	7-10 minuti a fuoco mite	

² www.goodfries.eu

Conservazione

Non ricongelare il prodotto, una volta scongelato

Trasporto - stoccaggio: - 18°C

Conservazione:

- ◆ Scomparto a ghiaccio del frigorifero * (-6°C) :
- ◆ Congelatore *** (-18°C) :

1 settimana

Diversi mesi

(vedere impressione sul sacchetto)

Scadenza: 24 mesi a - 18°C

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 SO2	x			x

Tracciabilità

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

Per es.: **L6055** 25 22
L6055 25 22

6 Anno di produzione: **2016**
055 Giorno di produzione: **24 Febbraio**

25 n° della macchina di confezionamento
22 Ora di confezionamento

Specifiche del prodotto

ANALISI CHIMICHE				
Materia secca (senza pangrattato)	Obiettivo	25 %	Min.	- %
Materia secca totale	Obiettivo	30 %	Max.	- %
Pangrattato	Obiettivo	6 %	Max.	- %
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO SURGELATO				
				AR ³
Chilojoule (kJ)		485		
Chilocalorie (kcal)		115		6 %
Grassi (g)		0,5		1 %
di cui saturi (g)		0,3		2 %
Carboidrati (g)		24		9 %
di cui zuccheri (g)		1,1		1 %
Fibre (g)		2		
Proteine (g)		2,5		5 %
Sale (g)		0,9		15 %
³ Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)				
ANALISI MICROBIOLOGICHE				
		m		M
Numero standard di germi		100 000 / g		1 000 000 / g
Coliformi		1 000 / g		10 000 / 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		
QUALITÀ VISIVA				
Peso medio		25 g		
Diametro medio		25 mm		
Lunghezza media		60 mm		

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