

Passaporto prodotto PCO

Data: 20.10.2015

La presente informazione sul prodotto revoca e sostituisce tutte le precedenti informazioni su questo prodotto.

Numero art.	2110100
Descrizione art.	Mini patatine fritte, 20 x 300 g

1. Ingredienti	Fecola di patate, amido di patate, olio vegetale (olio di palma), sale (max. 2,5%), legumi secchi (curcuma, paprica)
-----------------------	--

2. Valori energetici medi	per 100 g	Valore energetico in kJ/ kcal per 100g	2145 kJ/ 512 kcal
		grassi (g)	26,4 g
		di cui acidi grassi saturi (g)	8,45 g
		carboidrati (g)	59,7 g
		di cui zuccheri (g)	1,1 g
		fibre (g)	12,2 g
		proteine (g)	3,43 g
		sale (g)	2,37 g

3. Denominazione di vendita	Piccole patatine fritte aromatizzate alla curcuma e paprica
------------------------------------	---

3.1 Parametri chimici	Umidità	
------------------------------	---------	--

3.2 Parametri sensorici	Aspetto	giallo, patatine ovali
	Odore	tipico odore di patatine fritte
	Gusto	tipico gusto di patata
	Consistenza	tipicamente croccante

3.3 Parametri microbiologici	Carica microbica totale	
	Salmonella	
	Lieviti	
	Muffe	
	Enterobacteriaceae	
	Staphylococcus aureus	

4. Allergeni		contiene:
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	in tracce
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	no
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	no
	Uova e prodotti a base di uova	no
	Pesce e prodotti a base di pesce	no
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	no
	Soia e prodotti a base di soia	no
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no
	Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noce di Macadamia, noce del Queensland)	no
	Sedano e prodotti a base di sedano	no
	Senape e prodotti a base di senape	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	no	
Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l)	sì	
Lupini e prodotti derivati	no	
5. Data di conservazione minima /stoccaggio	TMC dalla data di produzione	4 mesi
	Durata residua	4 settimane
	Condizioni di conservazione	conservare in luogo fresco e asciutto, proteggere dai raggi solari
	Consumo dopo l'apertura	3 giorni in un recipiente chiuso
6. Logistica	Unità per sacchetto	300 g
	Sacchetti per scatole	20 x 300 g
	Scatole per pallet	28
7. Adatto ad un'alimentazione particolare	Per vegetariani	sì
	Per vegani	sì
8. Altro	Questo prodotto non contiene ingredienti che sono stati trattati con radiazioni	
9. GMO	Questo prodotto è conforme ai requisiti del Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003.	