1. **Nome prodotto:**  
   Patatine Vintage al gusto di aceto balsamico e sale
2. **Descrizione del prodotto:**  
   Patatine fatte a mano, salate e aromatizzate al gusto di aceto balsamico
3. **Dati logistici:**

Confezione da **300 gr**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Packaging** | **Pallet** | **Strati** | **Dimensione Consumer Unit (mm)** | **Dimensione cartone (mm) LxWxH** | **Peso lordo cartone** | **Peso lordo pallet** |
| ct x 16 | 28 cartoni | 4 cartoni | 210x80x380 | 588x388x329 | Kg 5,59 | Kg 171,46 |

Ean busta 8007537005999 Ean cartone 8007537003049

1. **Metodo di preparazione:**   
   N/A
2. **Standard fisici:**
   * Forma: Rotonda
   * Struttura: chips di patate tagliate a mano e fritte
   * Colore: giallo
   * Peso: gr.40
3. **Ingredienti:**

Patate, olio di semi di girasole, aceto essiccato in polvere, sale, lattosio (latte), estratto di siero (latte), acidificante E330, cloruro di potassio, siero in polvere (latte), regolatore di acidità (E262(i)), olio idrogenato di colza, antiossidante (E392)

1. **Valori nutrizionali (ottenuti per calcolo)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **100g** | **25g** | **RI %\*** |
| Energia | 2054 kJ  491 kcal | 513 kJ  123 kcal | 6% |
| Grassi | 24,2 | 6,1 | 9% |
| Di cui saturi | 2,1 | 0,5 | 3% |
| Carboidrati | 60,2 | 15,0 | 6% |
| Di cui zuccheri | 5,3 | 1,3 | 1% |
| Proteine | 6,3 | 1,6 | 3% |
| Sale | 1,3 | 0,32 | 5% |

\* Riferimento, per 25g, del fabbisogno giornaliero medio di un adulto (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

1. **Allergeni**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Allergeni** | **Presente nel**  **prodotto** | **Stessa linea** | **Stesso impianto** | **Commenti** |
| Cereali contenenti glutine | No | Si | SI |  |
| Crostacei e derivati | No | No | No |  |
| Molluschi e derivati | No | No | No |  |
| Uova e prodotti delle uova | No | No | No |  |
| Pesce e derivati | No | No | No |  |
| Arachidi e derivati | No | No | No |  |
| Soia e derivati | No | SI | SI |  |
| Sesamo e derivati | No | No | No |  |
| Latte e prodotti del latte | SI | SI | SI |  |
| Frutta a guscio | No | No | No |  |
| Solfiti in conc. di 10 mg per kg, 10ppm o più | No | No | No |  |
| Senape e prodotti a base della senape | No | SI | SI |  |
| Sedano e prodotti del sedano | No | SI | SI |  |
| Lupini e prodotti a base di lupini | No | No | No |  |

1. **Valori microbiologici**

|  |  |
| --- | --- |
| **Micro organismi** | **Max valore (log cfu/g)** |
| Conta totale batterica | <100000 cfu/g |
| Enterobacteriaceae | <100 cfu/g |
| E Coli | <100 cfu/g |
| Salmonella spp. | absent cfu/25g |
| Lieviti | <100 cfu/g |
| Muffe | <500 cfu/g |

1. **OGM:**Questo prodotto non contiene nessun ingrediente o additivo con OGM.
2. **Sistemi Qualità e legislazione:**Tutti i prodotti sono ottenuti in accordo alla legislazione europea.  
   L'Azienda produttrice è certificata IFS e BRC
3. **Metal check**Su ogni confezione è effettuata la verifica della presenza di corpi estranei in metallo (metal check)   
   Non-ferro: max. 2,4 mm  
   Ferro: max. 1,2 mm  
   Inox: max. 3,0 mm
4. **Shelf life**

270 giorni dalla produzione

Conservare nella confezione originale, a temperatura ambiente.

Dopo l'apertura shelf life di 1 giorno.

Data: 020/03/2017 Emesso e verificato dal Resp. SGQ e Responsabile HACCP:

Dott. A. Pavone: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_