1. **Nome prodotto:**  
   Patatine Vintage al gusto di cipolla
2. **Descrizione del prodotto:**  
   Patatine fatte a mano, salate e aromatizzate al gusto di cipolla
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 |

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

1. **Ingredienti:**

Patate, olio di semi di girasole, sale, cipolla in polvere, siero in polvere (latte), zucchero, latticello in polvere (latte), acido lattico in polvere, estratto di lievito in polvere, acido malico, erbe, aromi, aglio in polvere, agente anti-lievitante (diossido di silicio).

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **100g** | **25g** | **RI %\*** |
| Energia | 2076 kJ  489 kcal | 519 kJ  124 kcal | 6% |
| Grassi | 24,3 gr | 6,0 gr | 9% |
| Di cui saturi | 2,2 gr | 0,6 gr | 3% |
| Carboidrati | 60,3 gr | 15,1 gr | 6% |
| Di cui zuccheri | 3,3 gr | 0,8 gr | 1% |
| Proteine | 7 gr | 1,76 gr | 3% |
| Fibre alimentari | 4,0 gr | 1,0 gr | 3% |
| Sale | 1,7 gr | 0,32 gr | 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.

1. **Sistemi Qualità e legislazione:**Tutti i prodotti sono ottenuti in accordo alla legislazione europea.  
   L'Azienda produttrice è certificata IFS e BRC
2. **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
3. **Shelf life**

365 giorni dalla produzione

Conservare nella confezione originale, a temperatura ambiente.

Dopo l'apertura shelf life di 1 giorno.

Data: 04/04/2018 Emesso e verificato dal Resp. SGQ e Responsabile HACCP:

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