

<b>Crocchette</b>	
<b>SCHEMA PRODOTTO</b>	Crea il: 02/03/2022

GTIN	Codice breve JDE	Denominazione legale
03083680916813	47797, 47797	Crocchette di patate
GTIN COLLO		
03083680924429		

Luogo di trasformazione	Germania
Descrizione del prodotto	Le crocchette di patate crude surgelate, sono preparate a partire da tuberi di patate mature, sane, dalla buccia gialla, corrispondente alle caratteristiche delle varietà ottenute dalla specie <i>Solanum tuberosum</i> L.
Ingredienti	Purè di patate 81%, pangrattato (farina di GRANO, lievito, spezie), fiocchi di patate, sale, LATTE scremato in polvere, emulsionante: E471, stabilizzanti: E464 e E450, spezie, antiossidante: diSOLFITI di sodio. Può contenere tracce di SEDANO, SOIA.
TMC	24 mesi

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Formato	Quantità (g)
BUSTA 1000 g	1000

PEZZI PER COLLO	MISURE COLLO			PESO LORDO COLLO IN GRAMMI
	ALTEZZA	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	
6	382	247	132	6266

COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	ALTEZZA PALLET (mm)
9	11	99	594	1200

Informazioni imballo	Busta LDPE 4. Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune. Altri imballi per il trasporto: pallet: legno FOR 50. Scatole, vassoi, intrafalde: cartone PAP 20. Etichette: carta PAP 22. Pellicola.
----------------------	---

INFORMAZIONI TECNICHE		
Principali allergeni (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)	A: Assenza P: Presenza T: Tracce	Composizione nutrizionale
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	P	Energia (kJ)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Energia (kcal)
Uova e prodotti a base di uova	A	Grassi (g)
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Di cui acidi grassi saturi (g)
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Carboidrati (g)
Soia e prodotti a base di soia	T	Di cui zuccheri (g)
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	P	Fibre (g)
Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	A	Proteine (g)
Sedano e prodotti a base di sedano	T	Sale (g)
Senape e prodotti a base di senape	A	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	P	
Lupini e prodotti a base di lupini	A	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A	

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente  
(1) NRV : Consumi di Riferimento Giornalieri (Nutrient Reference Values)  
(2) In accordo con il Regolamento 1924/2006/CE e successivi aggiornamenti

Regimi alimentari	Si	No	Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)
Prodotto adatto alla dieta vegetariana		X	Si

Prodotto adatto alla dieta vegana		X	Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Si
-----------------------------------	--	---	--	----

INFORMAZIONI DI CONSUMAZIONE	
Conservazione in confezione integra	Freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto della data indicata sulla confezione. Con un costante mantenimento della catena del freddo a -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Frigorifero (tra 0°C e +3°C): 24 ore

INFORMAZIONI DI PREPARAZIONE	
Modalità di preparazione	Cuocere 500 g di prodotto per 4-5 minuti a 180°C in friggitrice con 2 litri di olio.

#### Caratteristiche microbiologiche

#### Riferimento normativo : Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

Regolamento Europeo  
2073/205/CE DEL  
15/11/2005

-> Criteri di sorveglianza

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	m	M	
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	E. coli	$\leq 10$	ISO 16649.2

CBT: Carica Aerobica Totale

\* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

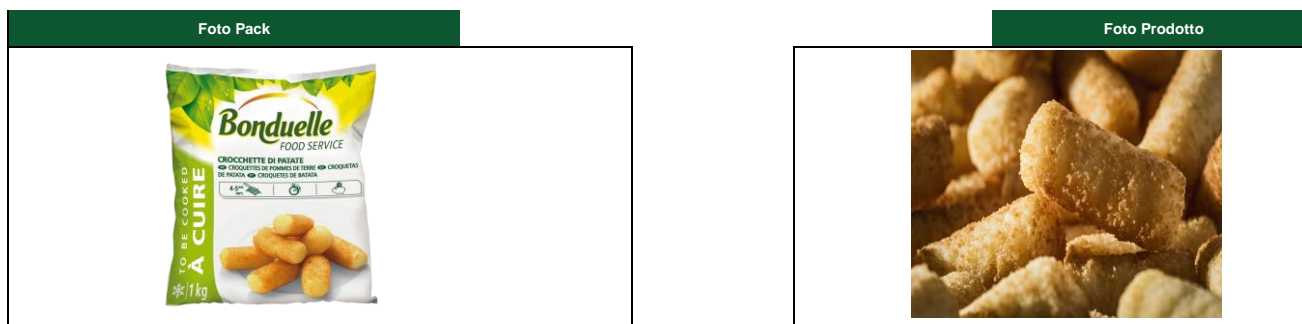
E. coli : Escherichia coli

-> Criteri di controllo

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto	Riferimento
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	ISO 6888.1-1999
		ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	ISO 11290.1
		ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro	
Ortaggi	Taglio / calibro
Patate	diametro: 25 mm (+/- 6 mm), lunghezza: 60 mm (+/- 10 mm), peso: 25 g (+/- 6 g)
Pangrattato (impanatura)	

#### Foto del prodotto



Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)
Bonduelle Italia S.r.l. - Via Trento - 24060 S.Paolo D'Argon (BG) - Italia