

	CROCCHETTE DI PATATE - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 10/11/2016	V0002

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083680916813	47797	SFS1_DTG601	Crocchette di patate
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Germania	Bollo sanitario	-
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 L.</i>		
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		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 1000 g		1000	
Informazioni imballo	Materiale d'imballaggio: polietilene		
Utilizzo e conservazione	Maneggiare con cura		

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
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	P
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	T
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	P
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
Sedano e prodotti a base di sedano	T
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


Composizione nutrizionale		
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	477	
Energia (kcal)	113	
Grassi (g)	0,5	
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,3	
Carboidrati (g)	23,5	
Di cui zuccheri (g)	1,1	
Fibre (g)	2,0	
Proteine (g)	2,5	
Sale (g)	0,93	

(1) NRV: Consumi di Riferimento Giornalieri (Nutrient Reference Values)
(2) In accordo con il Regolamento 1924/2006/CE e successivi aggiornamenti

Regimi alimentari	Sì	No
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X	
Prodotto adatto alla dieta vegana		X

Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Sì
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Sì

Informazioni di produzione
Dopo essere state selezionate, lavate, sbucciate, le patate sono tagliate in pezzi. Questi sono successivamente blanchati, lavorati e stampati, impanati, surgelati, confezionati, etichettati, stoccati e spediti.

	CROCCHETTE DI PATATE - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
			V0002
		Creata il: 10/11/2016	
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 (0 a +3°C): 24h		

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	Cuocere 500 g di prodotto per 4-5 minuti a 180°C in friggitrice con 2 litri di olio.	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Colore omogeneo e caratteristico dell'impanatura	Interna: croccante e soda Esterna: soffice	Sapore e odore caratteristici

Caratteristiche microbiologiche
--

Riferimento normativo (3):

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

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

-> **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	≤ 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	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Patate	diametro: 25 mm (+/- 6 mm), lunghezza: 60 mm (+/- 10 mm), peso: 25 g (+/- 6 g)	81
Pangrattato (impanatura)		19

Caratteristiche chimico-fisiche	
pH du jus en sortie stérilisation	
Difetti	Target
Corpi estranei: d'origine minerale, animale o organica. Sostanze tossiche vegetali.	Assenza in numero su 1 kg
Corpi estranei vegetali: tutte le parti provenienti direttamente dall'ortaggio: gambi, foglie...	Assenza in numero su 1 kg
Difetti/macchie: Crocchette per le quali manca più del 20% dell'impanatura (escluse le estremità), crocchette con parti annerite superiori a 8 mm.	≤ 5 in numero su 1 kg

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