1. **Nome prodotto:**
Patatine Vintage al Sale marino
2. **Descrizione del prodotto:**
Patatine fatte a mano, al sale marino
3. **Dati logistici:**

Confezione da **40 gr**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Packaging** | **Pallet** | **Strati** | **Dimensione Consumer Unit (mm)** | **Dimensione cartone (mm) LxWxH** | **Peso lordo cartone** | **Peso lordo pallet** |
| ct x 36 | 56 cartoni | 8 cartoni | 140x50x200 | 390x295x290 | Kg 1,79 | Kg 129,50 |

Ean busta 8007537005845 Ean cartone 8007537003001

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

Patate, olio di semi di girasole, sale marino

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **100g** | **25g** | **RI %\*** |
| Energia | 2113 kJ505 kcal | 528 kJ126 kcal | 6% |
| Grassi  | 25,8 | 6,4 | 9% |
|  Di cui saturi | 2,3 | 0,6 | 3% |
| Carboidrati | 59,8 | 14,9 | 6% |
|  Di cui zuccheri | 3,3 | 0,8 | <1% |
| Proteine | 6,6 | 1,6 | 3% |
| Sale | 1,4 | 0,35 | 6% |

\* 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 | No | 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 di 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**270 giorni dalla produzione
Conservare nella confezione originale, a temperatura ambiente.

Dopo l'apertura shelf life di 1 giorno.

Data: 02/03/2017 Emesso e verificato dal Resp. SGQ e Responsabile HACCP:

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