



## Steak patate fritte 10-18 mm Foodservice [PG 17849]

Xtra+ - Olio di girasole - Prefritte & Surgelate

Scheda tecnica prodotto

**Ingredienti<sup>1</sup>** Patate, olio di girasole, destrosio.

**Varietà delle patate** Polpa gialla.

**Origine delle patate** Belgio, Francia, Paesi Bassi, Germania.

### Preparazione

	Prodotto surgelato (-18°C)	Prodotto scongelato (+2°C/+4°C)
Friggitrice <sup>2</sup>	4-5 minuti a 175°C	2-3 minuti a 175°C
Forno <sup>5</sup>	20-25 minuti a 200°C	
Forno di convezione <sup>5</sup>	12-18 minuti a 200°C	

<sup>2</sup> [www.goodfries.eu](http://www.goodfries.eu)

<sup>5</sup> I tempi di cottura possono variare in funzione del tipo di forno

Cuocere sempre fino ad ottenere un colore dorato.

Non cuocere troppo.

Quando si desidera cuocere piccole quantità di prodotto ridurre i tempi di cottura.

### Conservazione

**Non ricongelare il prodotto, una volta scongelato**

**Trasporto - stoccaggio: - 18°C**

**Conservazione:**

- ◆ Frigorifero (tra +2°C e +4°C) :
- ◆ Scomparto a ghiaccio del frigorifero \* (-6°C) :
- ◆ Congelatore \*\*\* (-18°C) :

**4 giorni**

**1 settimana**

**Diversi mesi**

(vedere impressione sul sachetto)

**Scadenza: 24 mesi a - 18°C**

### <sup>1</sup>Allergeni principali

[conformemente al Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (FIC)]

	Presenza nel prodotto		Rischio di contaminazione incrociata	
	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x		x
Crostacei e prodotti derivati		x		x
Molluschi e prodotti derivati		x		x
Uova e prodotti derivati		x		x
Pesce e prodotti derivati		x		x
Arachidi e prodotti derivati		x		x
Soia e prodotti derivati		x		x
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		x		x
Frutta a guscio e prodotti		x		x
Sedano e prodotti derivati		x		x
Senape e prodotti derivati		x		x
Lupini e prodotti derivati		x		x
Semi di sesamo e prodotti derivati		x		x
Diossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a10 mg/kg in termini di SO2		x		x

**Tracciabilità**
**Data di produzione** (n° lotto composto da 8 cifre):

Per es.:

**L9055** 06 22

**L9055** 06 22

**9** Anno di produzione: **2019**  
**055** Giorno di produzione: **24 Febbraio**
**06** n° della macchina di confezionamento  
**22** Ora di confezionamento

**Specifiche del prodotto**

<b>ANALISI CHIMICHE</b>		
Materia secca	Obiettivo	32 %
<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO SURGELATO</b>		
		AR <sup>3</sup>
Chilojoule (kJ)		563
Chilocalorie (kcal)		134
Grassi (g)		3
di cui saturi (g)		0,4
Carboidrati (g)		22,8
di cui zuccheri (g)		0,2
Fibre (g)		2,5
Proteine (g)		2,6
Sale (g)		0,075
<small><sup>3</sup>Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)</small>		
<b>LUNGHEZZA DELLE PATATE FRITTE</b>		
Valori indicativi	% in numero	
< 2,5 cm   Max.	2	
> 5 cm    Obiettivo	65	
> 7,5 cm   Obiettivo	15	
<b>ANALISI MICROBIOLOGICHE</b>		
	<b>m</b>	<b>M</b>
Numero standard di germi	10 000 / g	100 000 / g
Coliformi	100 / g	1 000 / g
<i>E. coli</i>	10 / g	100 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 / g	100 / g
Lieviti	100 / g	1 000 / g
Muffe	100 / g	1 000 / g
<i>Bacillus cereus</i>	100 / g	1 000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 / g	100 / g
Salmonella	Assenza su 25 g	
<b>QUALITÀ VISIVA</b>		
<b>Grossi difetti</b>	Max.	6 pezzi/kg
Macchie scure (diametro > 5 mm)		
Macchie pallide (diametro > 10 mm)		
<b>Piccoli difetti</b>	Max.	15 pezzi/kg
Macchie scure (diametro tra 3 e 5 mm)		
Macchie pallide (diametro tra 5 e 10 mm)		
<b>Difetti di frittura</b>	Max.	0,5 % in peso
<b>COLORE</b>		
Colore delle patate fritte prefritte surgelate	USDA "00" - "0"	
Colore delle patate preparate	USDA "0" - "1"	

---

**Dieta**

	Si	No
Vegetariana	<b>x</b>	
Lacto-Vegetariana	<b>x</b>	
Vegan	<b>x</b>	
Halal	<b>x</b>	
Kosher		<b>x</b>

---

**Certificazioni**[www.lutosa.com/it/corporate/scaricare](http://www.lutosa.com/it/corporate/scaricare)

BRC  
IFS  
ACG  
FCA

---

**Dichiarazioni**

<b>OGM</b>	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non contiene organismi geneticamente modificati (OGM) e non è interessato dalla modifica di legislazione relativa all'etichettatura delle derrate OGM secondo i Regolamenti (UE) N. 1829/2003 <sup>4</sup> e N. 1830/2003 <sup>4</sup> .
<b>Non ionizzazione Non irradiazione</b>	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non subisce alcun trattamento d'ionizzazione o d'irradiazione conformemente alla Direttiva 1999/2/CE <sup>4</sup> .
<b>Agenti inquinanti</b>	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) N. 1881/2006 <sup>4</sup> e N. 333/2007 <sup>4</sup> .
<b>Antiparassitari</b>	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 396/2005 <sup>4</sup> concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la Direttiva 91/414/CEE <sup>4</sup> .
<b>Imballaggio primario</b>	Lutosa SA attesta che l'imballaggio primario utilizzato per il confezionamento del prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 1935/2004 <sup>4</sup> riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE <sup>4</sup> et 89/109/CE <sup>4</sup> e è conforme al Regolamento (UE) N. 1169/2011 <sup>4</sup> relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

<sup>4</sup>Tutte le Direttive e Regolamenti sono consultabili via

[http://europa.eu/eu-law/legislation/index\\_it.htm](http://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm)