



Dipster Foodservice [PG 34557]

Xtra+ - Olio di girasole - Prefritte & Surgelate

Scheda tecnica prodotto

Ingredienti¹ Patate, olio di girasole.

Varietà delle patate Innovator o simile.

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

Preparazione

	Prodotto surgelato (-18°C)	Prodotto scongelato (+2°C/+4°C)
Friggitrice²	3'30-5 minuti a 175°C	2'30-4 minuti a 175°C
Forno⁵	20-25 minuti a 200°C	

² www.goodfries.eu

⁵ 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 sacchetto)

Scadenza: 24 mesi a - 18°C

¹Allergeni 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

ANALISI CHIMICHE		
Materia secca	Obiettivo	33 %
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO SURGELATO		
		AR ³
Chilojoule (kJ)	644	
Chilocalorie (kcal)	153	8 %
Grassi (g)	3,5	5 %
di cui saturi (g)	0,5	3 %
Carboidrati (g)	26	10 %
di cui zuccheri (g)	0,2	0 %
Fibre (g)	2,7	
Proteine (g)	3	6 %
Sale (g)	0,08	1 %
³ Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)		
LUNGHEZZA DELLE PATATE FRITTE		
Valori indicativi	% in numero	
< 2,5 cm Max.	2	
> 5 cm Obiettivo	70	
ANALISI MICROBIOLOGICHE		
	m	M
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	
QUALITÀ VISIVA		
Grossi difetti	Max.	4 pezzi/kg
Macchie scure (diametro > 5 mm)		
Macchie pallide (diametro > 10 mm)		
Piccoli difetti	Max.	15 pezzi/kg
Macchie scure (diametro tra 3 e 5 mm)		
Macchie pallide (diametro tra 5 e 10 mm)		
Difetti di frittura	Max.	0,1 % in peso
COLORE		
Colore delle patate fritte prefritte surgelate	USDA "00" - "0"	
Colore delle patate preparate	USDA "0" - "1"	

Dieta

	Si	No
Vegetariana	x	
Lacto-Vegetariana	x	
Vegan	x	
Halal	x	
Kosher		x

Certificazioniwww.lutosa.com/it/corporate/scaricare

BRC
IFS
ACG
FCA

Dichiarazioni

OGM	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 ⁴ e N. 1830/2003 ⁴ .
Non ionizzazione Non irradiazione	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 ⁴ .
Agenti inquinanti	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) N. 1881/2006 ⁴ e N. 333/2007 ⁴ .
Antiparassitari	Lutosa SA attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 396/2005 ⁴ 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 ⁴ .
Imballaggio primario	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 ⁴ riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE ⁴ et 89/109/CE ⁴ e è conforme al Regolamento (UE) N. 1169/2011 ⁴ relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

⁴Tutte le Direttive e Regolamenti sono consultabili via

http://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm