



SPECIFICHE TECNICHE
PATATE SPICCHI PREFRITTE
E SURGELATE SKIN ON
MYDIBEL

REV.1 09/17



1. Descrizione

Prodotti ottenuti da patate fresche (*Solanum tuberosum* L), selezionate da una varietà di patate gialle, idonee al consumo umano, calibrate 35-50mm.

Le patate vengono tagliate a spicchi lasciando la buccia e prefritte in 100% olio vegetale. Infine, le patatine vengono surgelate velocemente (IQF) e conservate a -18 ° C.

1.1 Ingredienti

Patata, olio vegetale (palma).

Sotto la tabella indica la presenza (come componente aggiunto) dei seguenti allergeni e prodotti derivati:

ALLERGENI Direttiva 2003/89/CE e aggiornamenti (Dl.vo 114/06)	Allergene contenuto nel prodotto		Possibile presenza per contaminazione crociata 2		Specifica allergene e in quale ingrediente è contenuto
	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓		✓	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		✓		✓	
Uova e prodotti a base di uova		✓		✓	
Pesce e prodotti a base di pesce		✓		✓	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		✓		✓	
Soia e prodotti a base di soia		✓		✓	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		✓		✓	
Frutta a guscio e prodotti derivati		✓		✓	
Sedano e prodotti a base di sedano		✓		✓	
Senape e prodotti a base di senape		✓		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		✓		✓	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		✓		✓	Presenti nella sede produttiva
Lupini e prodotti a base di lupini		✓		✓	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		✓		✓	



SPECIFICHE TECNICHE
**PATATE SPICCHI PREFRITTE
E SURGELATE SKIN ON
MYDIBEL**

REV.1 09/17



1.2 OGM

Questo prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è prodotto con materie prime di origine geneticamente modificata. In nessuna fase di produzione il prodotto viene a contatto con organismi geneticamente modificati.

Questo prodotto è sotto il campo di applicazione del regolamento CE n° 1829/2003 relativo agli alimenti e i mangimi geneticamente modificati e del regolamento CE n° 1830/2003 sulla tracciabilità e l'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e la tracciabilità dei prodotti derivati da loro e alla modifica della direttiva 2001/18 / CE.

1.3 Contaminanti

Tutti i nostri prodotti sono di patate prodotte in Belgio in conformità ai requisiti delle norme alimentari della Comunità europea e che si adattano al consumo umano.

In particolare, il regolamento (CE) n 1881/2006 della Commissione definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e il regolamento (CE) n 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale.

1.4 Ionizzazione

Questo prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti (direttiva 1999/2 / CE e 1999/3 / CE) e non è prodotto con materie prime ionizzati.

2. Caratteristiche

2.1 Fisiche

	Standard	Tolleranza
Diametro (mm)	23-27 mm	±10%
Peso (a patata)	6.5-8.5 g	±10%
Difetti (forma irregolare)	Assente	Max 10% (a peso)

2.2 Organolettica

Colore dopo frittura	Abbastanza uniforme, luminoso, tipico giallo oro: 0-2USDA / 45-75 AGTRON
Consistenza	Croccante esterno ed all' interno di patate morbide.
Odore e sapore	Tipico delle patate, non acido, non rancido. Odore piacevole, tipico delle patate

2.3 Microbiologica

	Norma	Tolleranza
Psychotrophic microorganisms/g	≤ 100.000	≤ 500.000
Escherichia coli/g	≤ 100	≤ 1.000
Staphylococcus aureus	≤ 100	≤ 1.000



SPECIFICHE TECNICHE
**PATATE SPICCHI PREFRITTE
E SURGELATE SKIN ON
MYDIBEL**

REV.1 09/17



Bacillus Cereus	≤ 100	≤ 1000
Listeria monocytogenes	Assente/25g	≤ 100/g
Salmonella/25g	Assente	Assente

2.4 Valori nutrizionali 100g

	Noisettes
Calorie (kcal)	165
Calorie (kJ)	691
Proteine (g)	2.4
Grassi(g)	6.5
Di cui saturi (g)	3.6
Carboidrati (g)	23
Di cui zuccheri (g)	0.4
Fibre(g)	2.8
Sodio (mg)	0.86

3. Conservazione

Vano congelatore 0-4°C: 48 ore

Scomparti dei prodotti surgelati contrassegnati * -6 °C: 1 settimana, ** -12 °C: 1 mese, *** - 18 °C: 24 mesi

Non ricongelare dopo lo scongelamento

4. Istruzioni per la preparazione*

Fritte: Friggere in olio vegetale a 175 ° C fino a doratura (4-6 minuti a seconda del taglio). Max 250g / olio 5L.

Forno o grill: (10 min / 200 ° C) Preriscaldare il forno. Cuocere le patatine in uno strato (circa 250g) per 15-20 min. Girare a metà cottura. Salare, se richiesto.

*Le istruzioni di cottura sono solo delle indicazioni. Assicurare che il prodotto sia cotto a fondo prima di servire.



SPECIFICHE TECNICHE
**PATATE SPICCHI PREFRITTE
E SURGELATE SKIN ON
MYDIBEL**

REV.1 09/17



5. Imballo

		2,5 Kg
	codice EAN	5413081400624
	SKU/cartoni	4
	strati	9
	cartoni	72
EURO Pallet	Altezza pallet	1m95
	Peso (Kg)	720
BLOCK Pallet	strati	8
	cartoni	96-108
	Altezza pallet	1m95-2m20
	Peso (Kg)	960-1080

Sacchetti di polietilene di circa 50 micron di spessore.

Il materiale che compone buste ed imballaggi utilizzati per contenere i nostri prodotti, è conforme alle seguenti Legislazioni comunitarie ed italiana e sono destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. 1935/2004CE; Reg. 1895/2005/CE; Reg. 10/2011/CE- D.M. 21/03/1973 e succ.; DPR 777/82 e succ.)

GREENS FOOD S.p.A.

Viale dell'Artigianato, 29
36030 SAN VITO DI LEGUZZANO (VI)
T. 0445.500220 - P.I. 03776860243