



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CROCCHETTE DI PATATE

Revisione 04 del 30/06/2017
Pagina 1/2

CROCCHETTE DI PATATE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	CI.ERRE GASTRONOMIA S.R.L. Via Leopardi, 29 29121 Piacenza tel 0523-490283 mail: info@cierregastronomia.it Numero di riconoscimento/approval number: CE IT 9 3535 L
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Crocchette di patate
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto di gastronomia
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C
SHELF-LIFE/DATA DI SCADENZA	15 giorni nella confezione originale 5 giorni dopo l'apertura
INGREDIENTI	Acqua, preparato per crocchette a base di fiocchi di patate 30% (fiocchi di patate 84%-patate disidratate 99%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, conservante: metabisolfito di sodio, spezie, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: ascorbile palmitato, fecola, latte scremato in polvere, albume d' uovo in polvere, sale, grasso di palma non idrogenato, spezie), uova, mix di formaggi (latte , caglio sale), prosciutto cotto (carne di suino 74%, acqua, sale, destrosio, aromi, gelificanti: carragenina, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio), sale, aglio, prezzemolo, olio di semi di girasole
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine (grano), uova e derivati, latte e derivati, sedano solfiti evidenziati in etichetta in grassetto (ai sensi del Reg. CE 1169/11)
CONFEZIONAMENTO	In atmosfera protettiva (MAP) Vaschette in PET Da vendere a peso
DESCRIZIONE ARTICOLO	Le crocchette di patate sono un secondo piatto o un contorno
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il prodotto è pronto al consumo. Si consiglia di riscaldare in forno tradizionale per 10 minuti o in forno microonde per 2 minuti a 750 W
IMMAGINE	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CROCCHETTE DI PATATE

Revisione 04 del 30/06/2017
Pagina 2/2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - MICROBIOLOGICHE - NUTRIZIONALI

ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICA	DESCRIZIONE
ASPETTO ESTERIORE	Il prodotto si presenta di forma cilindrica con doratura
SAPORE	Tipico delle patate

MICROBIOLOGICHE

<i>PARAMETRO</i>	<i>VALORE</i>	<i>RIFERIMENTO DI LEGGE /AUTOCONTROLLO</i>
<i>Carica microbica totale ufc/g</i>	$\leq 1 \times 10^4$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Coliformi totali (ufc/g)</i>	$\leq 10 \times 10^3$	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Escherichia Coli (ufc /g)</i>	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Staphilococcus aureus C+ (ufc /g)</i>	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Salmonella spp. (P/A/ in 25g)</i>	assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Listeria Monocytogenes (P/A/ in 25g)</i>	Assente	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"
<i>Muffe e lieviti (ufc/g)</i>	<10	Secondo SOP 2.11 "Controlli microbiologici"

NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

<i>Energia</i>	<i>810 kJ/193 kcal</i>
Grassi di cui grassi saturi	9,9 g 2,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	20,6 g 0,6 g
Fibre	1,7g
Proteine	5,1 g
Sale	1,7 g