

DATI AZIENDALI

Prodotto da LA GASTRONOMICA SRL - Via Bezzecca 65, 35138 Padova (PD) - Telefono 049.8725277
Fax 049.8735133

AZIENDA CERTIFICATA ISO 22000

DATI GENERALI

Denominazione di Prodotto di gastronomia a base di patate vendita

Codice prodotto 97

Ean 2762240

Peso medio g 1800



SCADENZA

Prodotto con data di scadenza di 25 giorni dalla data di produzione per banco taglio.

ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti: patate 92%, oli vegetali (olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva), sale, rosmarino, aglio, pepe bianco, destrosio

Può contenere tracce di: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di sesamo, Molluschi, Senape

ELENCO ALLERGENI

| Allergene | Stato | Origine |
|----------------------------|----------------------------|---------|
| Cereali contenenti glutine | Presente come contaminante | |
| Crostacei | Presente come contaminante | |
| Uova | Presente come contaminante | |
| Pesce | Presente come contaminante | |
| Arachidi | Presente come contaminante | |
| Soia | Presente come contaminante | |
| Latte | Presente come contaminante | |
| Frutta a guscio | Presente come contaminante | |
| Sedano | Presente come contaminante | |
| Semi di sesamo | Presente come contaminante | |
| Solfiti | Assente | |
| Lupini | Assente | |
| Molluschi | Presente come contaminante | |
| Senape | Presente come contaminante | |

VALORI NUTRIZIONALI

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. | AR per 100g |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Energia Kjoule | 688 | Chilojoule | 8 |
| Energia Kcalorie | 165 | Chilocalorie | 8 |
| Grassi totali | 9.6 | Grammi | 13 |
| Acidi grassi saturi | 1.1 | Grammi | 5.5 |
| Carboidrati | 17 | Grammi | 6.6 |
| Zuccheri | 1 | Grammi | 1.1 |
| Proteine | 1.2 | Grammi | 2.4 |
| Sale | 0.91 | Grammi | 15.2 |

INFORMAZIONI UTILI

Conservazione

Conservare il prodotto a una temperatura compresa tra 0/+4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni conservando il prodotto in frigorifero.

Uso previsto

Prodotto destinato a tutte le categorie ad esclusione delle categorie sensibili agli allergeni indicati in etichetta.

Destinazione

Prodotto destinato al mercato locale e all'esportazione.

Trasporto

Il trasporto è effettuato nei limiti previsti dall'Allegato C del DPR 327/1980 in base al tipo di prodotto.

Consigli d'uso

Togliere dall'imballo e scaldare il prodotto in forno tradizionale a 180° per qualche minuto.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRI | UNITA' DI MISURA | VALORE DI RIFERIMENTO | LIMITE DI ACCETTABILITA' |
|-----------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------|
| Carica microbica totale | UFC/g | < 50.000 | < 1.000.000 |
| Enterobatteriacee | UFC/g | < 500 | < 5.000 |
| Escherechia coli | UFC/g | < 10 | < 100 |
| Staphylococcus coagulasi+ | UFC/g | < 10 | < 100 |
| Pseudomonas spp | UFC/g | < 1.000 | < 10.000 |
| Lieviti | UFC/g | < 1.000 | < 10.000 |
| Muffe | UFC/g | < 100 | < 1.000 |
| Clostridi solfito-riduttori | UFC/g | < 100 | < 1.000 |
| Salmonella spp | /25g | assente | assente |
| Lysteria monocytogenes | /25g | assente | assente |

MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE

| Tipo confezionamento | Tipo imballo primario | Dimensione imballo primario (l/l/h - mm) | Numero pezzi per cartone | Dimensione cartone (l/l/h - mm) | Numero cartoni per strato | Numero strati | Numero cartoni per Europallets |
|----------------------|-----------------------|--|--------------------------|---------------------------------|---------------------------|---------------|--------------------------------|
| ATM | P.P. | 330x235x63 | 1 | 375x285x70 | 8 | 2 | 16 |