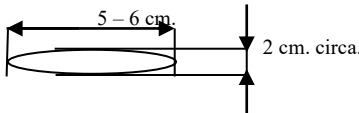
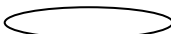


PRODOTTO E CONFEZIONATO
 DA RE SOLE DI FILONI LUCIA
 VIA ALGHERO SNC.
 COLLEMETO - GALATINA (LE)
 ITALIA

SCHEDA TECNICA
 CROCCHETTE DI PATATE
 CONGELATE PREFRITTE

DENOMINAZIONE DI VENDITA	CROCCHETTE DI PATATE CONGELATE PREFRITTE
--------------------------	---

INGREDIENTI	Patate 85%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "00", UOVA fresche, formaggio rodez, (LATTE, sale, caglio), FERMENTI LATTICI, CONSERVANTE - E 1105 "DA UOVO", sale, aroma naturale di menta), olio di semi di girasole.																							
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di produzione																							
FORMA	Il prodotto singolo assume le seguenti dimensioni in cm:  Forma: tipica del prodotto cilindrica con le estremità a punta e/o ovoidale 																							
ASPETTO	Colore: marrone chiaro più o meno intenso in relazione al colore delle patate. Mostra pigmenti scuri dovuti alla presenza di aromi naturali.																							
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigo ad una temperatura <-18°C.																							
CONFEZIONE	Confezionato meccanicamente in Riblene FL 34 I, polietilene a bassa densità (LDPE).																							
PESO NETTO PER CONFEZIONE	1.000g.																							
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Consistenza: Esterno asciutto non unto grazie alla crosta di pangrattato; interno morbido, liscio e privo grumi evidenti. Colore: Profumo intenso di patata fritta o cotta con note fragranti di panatura tostata e lievi cenni di spezie. Sapore: Gusto pieno e saporito di patata lessa arricchito di sale, formaggio e un tocco aromatico di menta.																							
ISTRUZIONI PER L'USO	Da consumare previa accurata cottura. Forno: Preriscaldato a 200° c. senza procedere allo scongelamento. I tempi di cottura variano dagli 8 ai 10 minuti. La cottura è evidenziata dalla doratura del prodotto. Servire il prodotto preferibilmente caldo.																							
INFORMAZIONE ALLERGENI	Potrebbe contenere tracce di: glutine, frutta a guscio.																							
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Carica Batterica Totale Mesofila < 500 u.f.c./g Muffe <100 u.f.c./g Lieviti <100 u.f.c./g																							
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g.	<table><tr><td colspan="2">Valori nutrizionali medi per 100g</td></tr><tr><td>Valore energetico in Kcal</td><td>183,8 Kcal 100g</td></tr><tr><td>Valore energetico in KJ</td><td>772,8 KJ 100g</td></tr><tr><td>Grassi totali</td><td>7,0 %</td></tr><tr><td>Acidi Grassi Saturi</td><td>1,0 g/100g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>25,4 g/100g</td></tr><tr><td>Zuccheri Liberi</td><td>1,1 g/100g</td></tr><tr><td>Fibra Alimentare</td><td>1,6 %</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>2,5 %</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1,6 %</td></tr><tr><td>Umidità</td><td>63,5 %</td></tr></table>		Valori nutrizionali medi per 100g		Valore energetico in Kcal	183,8 Kcal 100g	Valore energetico in KJ	772,8 KJ 100g	Grassi totali	7,0 %	Acidi Grassi Saturi	1,0 g/100g	Carboidrati	25,4 g/100g	Zuccheri Liberi	1,1 g/100g	Fibra Alimentare	1,6 %	Proteine	2,5 %	Sale	1,6 %	Umidità	63,5 %
Valori nutrizionali medi per 100g																								
Valore energetico in Kcal	183,8 Kcal 100g																							
Valore energetico in KJ	772,8 KJ 100g																							
Grassi totali	7,0 %																							
Acidi Grassi Saturi	1,0 g/100g																							
Carboidrati	25,4 g/100g																							
Zuccheri Liberi	1,1 g/100g																							
Fibra Alimentare	1,6 %																							
Proteine	2,5 %																							
Sale	1,6 %																							
Umidità	63,5 %																							