

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 644

Rev 01 del
03/07

PREPARATO PURE' PATATE FIOCCHI KG 1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fiocchi di patate ottenuti da patate selezionate e lavorate con i più moderni procedimenti tecnologici.

IMPIEGO

Preparato per la realizzazione di gnocchi e purè.

INGREDIENTI

Fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, conservante: metabisolfito di sodio (SOLFITI), spezie, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: palmitato di ascorbile).
SENZA GLUTINE

Possibili tracce di LATTE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: tipico del prodotto, giallo chiaro

Odore: neutro

Sapore: caratteristico e delicato di patate

Consistenza: scaglie lamellari sottili

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	<50000	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<500	ufc/g
LIEVITI E MUFFE	<5000	ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10	ufc/g
E.COLI	<10	ufc/g
BACILLUS CEREUS	<100	ufc/g
S.AUREUS	<100	ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100	ufc/g
SALMONELLA	assente in 25 g	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<10	ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 644

Rev 01 del
03/07

PREPARATO PURE' PATATE FIOCCHI KG 1

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma - Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: sacchetto 1 kg
Peso netto: 1,000 kg
Formato di vendita: 10 sacchetti
Peso lordo confezione: 1,010 kg
Peso lordo collo: 10,780 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 12 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto
Durata del prodotto aperto: si conserva per più di 15 gg
Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: astuccio poliaccoppiato
Lunghezza: 310,0 mm
Larghezza: 200,0 mm
Peso imballo: 10,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 408,0 mm
Larghezza imballo secondario: 297,0 mm
Altezza imballo secondario: 323,0 mm
Dimensione colli in mm: 408*297*323
Peso imballo secondario: 680,00 g

Ultimo aggiornamento: 05.11.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A03

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 644

Rev 01 del
03/07

PREPARATO PURE' PATATE FIOCCHI KG 1

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 5

Colli per pallet: 30

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 42

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 48

CODICI EAN

EAN13: 8004980006443

ITF14: 08004980106440

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1488 kJ

Energia: 351 kcal

Grassi: 0,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,3 g

Carboidrati: 76,2 g

di cui zuccheri: 1,5 g

Proteine: 8,3 g

Sale: 0,12 g

Fibra: 4,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

Ultimo aggiornamento: 05.11.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A03

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 644

Rev 01 del
03/07

PREPARATO PURE' PATATE FIOCCHI KG 1

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: < 9,0 %

Umidità: < 9,0 %

Ultimo aggiornamento: 05.11.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A03