



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Data Emissione 02/01/06	Pag. 1 di 2
<i>LINEA PATATINE</i> <i>Patatina Pai- Trasparenti</i>	Data ultima Revisione 05/01/2016	Rev. N° 08

#### 1.0-PRODOTTO

Patatine in confezione trasparente Pai  
Tutte le grammature e formati.

#### 2.0-DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patatine - Chips

#### 3.0-INGREDIENTI

Patate, olio vegetale (palma), sale iodato.  
Può contenere tracce di **latte, senape, soia** e **sedano**

#### 4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Patatine lisce, leggermente incurvate, con poche bolle superficiali, bordi regolari e poco frastagliati, unte al tatto ma non eccessivamente traslucide alla vista. Di colore giallo dorato con al massimo qualche venatura/striatura bruna e con i bordi in parte bruni. L'odore deve essere quello caratteristico delle patatine fritte ed il sapore deve essere anch'esso caratteristico delle patatine fritte, gustose (olio fritto) senza essere pesanti e mediamente salate e con assenza di sapori ed odori sgradevoli o anomali.

Il prodotto deve essere croccante, friabile, non duro e non vetroso.

#### 5.0-CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	<b>MINIMO</b>	<b>MASSIMO</b>
UMIDITA'	-	2.5%
ACIDITA' (ACIDO OLEICO) sull'olio di frittura		0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI sull'olio di frittura	-	5 meqO <sub>2</sub> / Kg
SAGGIO DI KREIS	Negativo	Negativo
FILTH-TEST		
Frammenti di insetto/100 g		25
Insetti interi /100 g		nessuno
Peli roditori/100 g		nessuno
Corpi estranei/100 g		nessuno

#### 6.0-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	<b>MASSIMO</b>
CARICA BATTERICA TOTALE	3000 UFC / g
COLIFORMI TOTALI	100 UFC / g
COLIFORMI FECALI	50 UFC / g
STAFILOCOCCI AUREI	10 UFC / g
MUFFE	100 UFC / g
LIEVITI	100 UFC / g
SALMONELLE	Assenti / 25g



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Data Emissione 02/01/06	Pag. 1 di 2
LINEA PATATINE Patatina Pai- Trasparenti	Data ultima Revisione 05/01/2016	Rev. N° 08

#### 7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi per 100g di prodotto	
VALORE ENERGETICO	kJ 2164	kcal 519
GRASSI	30 g	
Di cui acidi grassi saturi	13 g	
CARBOIDRATI	54 g	
Di cui zuccheri	0,9 g	
FIBRE	4,3 g	
PROTEINE	6,0 g	
SALE	1,3 g	

#### 8.0-TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 150 giorni dalla data di produzione, in adeguate condizioni di conservazione :

Conservare in luogo fresco e asciutto. Non esporre al sole

#### 9.0 – OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

Prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

#### 10 – INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011

ALLERGENE	PRESENTE	
	Nel prodotto	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole , noci , noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

EMESSO DA: CONTROLLO QUALITÀ	APPROVATO DA: DIREZIONE DI STABILIMENTO
------------------------------	-----------------------------------------