



ARSAL

Via La Torre, 14 Roncanova di Gazzo Veronese (Vr)

Tel. (+39) 0442-579021 / Fax (+39) 0442-579020

E-mail: arsal@arsal.it

SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **ASTRO MIX QUANTITY**

Peso netto per busta 200 gr. confezionati in atmosfera libera

COD ART. / COD EAN 180 / 8001577001805

Ingredienti

Fecola di patata, Patata disidratata, Olio di palma, **Farina di frumento**, Farina di riso, Sale, Estratti vegetali (Curcuma, Paprika), Aromi, **Siero di Latte**, Destrosio, Zucchero, **Panna in polvere**, Esaltatore di sapidità: E621.

Allergeni (rif. Direttiva 2003/89 e succ.)

Contiene Cereali contenenti Glutine e derivati, Anidride solforosa e solfiti, Latte e derivati incluso Lattosio. Può contenere tracce di Arachidi ed altra Frutta a guscio.

Shelf life 6 mesi

Lotto In evidenza sull'etichetta, di seguito al TMC

Conservazione In luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore

Trasporto Temperatura ambiente (non refrigerato)

Parametri Organolettici

Aspetto Tre diverse figure tridimensionali formate da due sfoglie incise, di dimensione uniforme e regolare

Colore Giallo chiaro

Odore Tipico del prodotto fritto e aromatizzato, non eccessivo ma gradevole

Sapore Tipico, senza retrogusto rancido; salatura non troppo intensa né insufficiente

Consistenza Croccante, tipica del prodotto fresco

Parametri Nutrizionali **Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto**

Valore energetico 519 Kcal / 2164 Kj

Proteine 2,32%

Carboidrati 56,50%

di cui zuccheri 4,10%

Grassi 30,57%

di cui saturi 12,90%

Sale 3,63%

Parametri chimico-fisici **Limiti**

Numero perossidi < 10 mEqO₂/Kg

Acidità oleica < 5 %

Parametri microbiologici **Limiti**

Carica microbica totale < 10⁴ UFC/gr.

Coliformi < 10 UFC/gr.

Escherichia coli < 10 UFC/gr.

Salmonella Assente

Lieviti < 10² UFC/gr.

Muffe < 10² UFC/gr.

Aflatossina B1 < 2 ppb

Aflatossine totali < 4 ppb

OGM Assenza di ingredienti e organismi geneticamente modificati

Coloranti Sudan Assenza di Coloranti Sudan

Materiale di imballaggio I materiali utilizzati per il confezionamento sono conformi ai requisiti del D. M. 21/3/73 e succ. modifiche

Il prodotto è fabbricato in conformità al Reg. CE 852/2004 e al Reg. CE 178/2002

Addetto al Controllo Qualità: Giovanni Battista Mirandola

Revisione 1