

SCHEDA TECNICA /Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
GRILLED POTATOES WEDGES			18/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA		ITALIANO	CONSERVAZIONE	
Peso in Kg			tra -25°C e -18°C	
1 kg (6), 0,5 kg(12), 0,45 kg(13)				
CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA	
SACCHETTO	CARTONE		30 MESI	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO			METODO DI CONSUMO	
materia prima italiana, senza grassi aggiunti. Patate selezionate, senza difetti provocati da insetti o malattie			In padella: scaldare 2-3 cucchiaini di olio. Versare il prodotto. Cuocere per 5-6 minuti girando delicatamente. In forno: versare il prodotto ancora surgelato in una teglia. Aggiungere 2 cucchiaini di olio. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.	

INGREDIENTI
patate, sale

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE			
SOSTANZA SECCA	24	%			COLIFORMI TOTALI			
GRASSI					COLIFORMI FECALI			
PROTEINE					ESCHERICHIA COLI	<10		
CARBOIDRATI					STAFILOCOCCO AUREUS			
SALE (equivalente di sodio)					SALMONELLA			
Kcal					LISTERIA MONOCYTOGENES	110/g		
KJOULE					MUFFE E LIEVITI			
CENERI					BACILLUS CEREUS			
PH				ENGLISH	MICROBICA PLATE COUNT			
NaCl					NOTE TECNICHE			
MINERALI								
FIBRE ALIMENTARI								

LOGISTIC INFORMATION		ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS	
Size in Kg			between -25°C and -18°C	
1 kg (6), 0,5 kg(12), 0,45 kg(13)				
PRIMARY PACK	SECONDARY PACK		SHELF LIFE	
BAGS	CARTON		30 months	
DESCRIPTION OF PRODUCT			TO CONSUME	
Italian raw material, no added fat. Selected potatoes, free from damages caused by insects or disease			in frying pan: let heat 2-3 tablespoons of oil in frying pan. Pour the frozen product into it. Cook over high heat for 5-6 minutes stirring gently	

INGREDIENTS
potatoes, salt

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS			
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE			
DRY MATTER	24	%			TOTAL COLIFORM			
FAT					FECAL COLIFORM			
PROTEIN					ESCHERICHIA COLI	<10		
CARBOHIDRATE					STAFILOCOCCUS AUREUS			
SALT (equivalent of SODIUM)					SALMONELLA			
Kcal					LISTERIA MONOCYTOGENES	110/g		
KJOULE					MOULD AND YEAST			
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS			
PH				ENGLISH	MICROBICA PLATE COUNT			
NaCl					TECHNICAL NOTES			
MINERALS				ENGLISH				
FIBRE								