

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
WHOLE BABY POTATOES GRILLED			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			In padella: scaldare 3-4 cucchiaini di olio. Versare il prodotto ancora surgelato. Cuocere a fuoco lento per 10-12 minuti girando delicatamente. In forno: versare il prodotto ancora surgelato in una teglia con 2 cucchiaini di olio. Cuocere in forno preriscaldato a 250°C per 10-12 minuti.	

INGREDIENTI
patate

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				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				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			in frying pan: let heat 3-4 tablespoons of oil in frying pan. Pour the frozen product into it. Cook over low heat for 10-12 minutes stirring gently. In oven: pour the frozen product in an oven-safe dish with 2 tablespoon of oil. Cook into a preheated oven at 250°C dor 10-12 minutes	

INGREDIENTS
potatoes, salt

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				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				MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl				TECHNICAL NOTES				
MINERALS								
FIBRE								