



SCHEMA TECNICA PRODOTTO Assicurazione Qualità		Documento n°	ST / CG 309.06	
		Data Emissione	25 Settembre 2006	
		Riferimento	Conservas vegetali.016	
		Revisione numero	7	
		Data Revisione	12 Marzo 2018	
Codice: 566	Marchio: Alimentis	Luogo di produzione: Italia		
Prodotto: Patate a fette al naturale				
Il prodotto consiste in patate della varietà a polpa gialla, calibrate, mondate e pelate, affettate in fette di uguale spessore parallelamente al proprio asse e conservate in latte di banda stagnata verniciata con liquido di governo a base di acqua acidulata, pastorizzate.				
Descrizione prodotto:				
Sensoriale	Aspetto:	fette di patate in acqua		
	Colore:	giallo paglierino con sfumature bianco avorio		
	Sapore:	caratteristico di patate cotte, leggermente acidulo		
	Odore:	tipico del prodotto, privo di note anomali		
	Struttura:	soda, compatta, non coriacea, non legnosa		
Utilizzo preparazione	e	Il prodotto può essere utilizzato tal quale previo sgocciolamento e veloce lavaggio in acqua corrente, come ingrediente di preparazioni gastronomiche più complesse		
Informazioni Analitiche	Vuoto nello spazio di testa	>0,2 bar	Residui di fitofarmaci, pesticidi, metalli pesanti e altri contaminanti: entro i limiti della vigente legislazione Italiana ed Europea in materia.	
	Sale (NaCl %)	1,0 – 2,0%		
	pH	3,6 – 4,2		
	Acidità	0,1 – 0,5%		
Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato)	Grassi	0,0 g	Di cui saturi	0,0 g
	Carboidrati	10,0 g	Di cui zuccheri	1,2 g
	Fibre	1,4 g		
	Proteine	1,1 g		
	Sale	1,4 g		
	Valore Energetico	200 kJ / 47 kcal		
Ingredienti	Patate			
	Acqua			
	Sale			
	Zucchero			
	Correttori di acidità: Acido Lattico (E270) e Acido Citrico (E330)			
	Antiossidante: Acido Ascorbico (E300)			
Prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze	Il prodotto non contiene ingredienti considerati allergeni secondo Regolamento 1169/2011/UE e successivi aggiornamenti.			
Quantità nominali	Netto	2600 g		
	Sgocciolato	1400 g		
Descrizione Microbiologica	CBT	<10 ufc/g	Prodotto pastorizzato, stabile dopo incubazione a 37°C per 14 giorni	
	Enterobacteriaceae	<10 ufc/g		
	Muffe e Lieviti	<10 ufc/g		
Shelf life e stoccaggio	36 mesi dalla data di produzione, in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare rapidamente			
Primo imballaggio	Latta in banda stagnata verniciata, capacità nominale 2650 ml	Secondo imballaggio	Fardello termo retratto con pianetto in cartone contenente 6 confezioni	

Le informazioni riportate sono veritiere ed accurate al meglio delle nostre conoscenze e basate, in parte, sulle dichiarazioni dei nostri fornitori primari. Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare la merce e controllarne l'idoneità in funzione degli usi da lui previsti

Cesare Goslino	Responsabile A.Q.		12/03/2018
Nome	Posizione	Firma	Data