

**SCHEDA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>CROCCHETTE DI PATATE Surgelate - CGM</b>		
<b>Descrizione</b>	Classico prodotto base di patate, ricoperto da una leggera panatura e surgelato, pronto a cuocere. Molto apprezzato nei lunch freddi, come contorno ai piatti di carne e molto amato dai bambini per la semplicità degli ingredienti		
<b>Ingredienti</b>	Patate (85%), panatura (farina di <b>grano</b> tenero, acqua, lievito, sale, paprica), patate disidratate, sale, farina di <b>frumento</b> , stabilizzante (E464), aromi naturali (pepe e noce moscata).		
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo circa 28 grammi; un kg. contiene n. 35-36 pezzi circa.		
<b>Tipo confezionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto – forma cilindrica, prodotto impanato dal colore dorato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – gradevole, di patate		
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Kcal 105 Kj 446	Proteine 2,8 g Grassi 0,2 g <i>Di cui Saturi</i> <0,1 g Carboidrati 21,8 g <i>Di cui Zuccheri</i> 1,4 g Fibre 2,9 g Sale 1,2 g	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>	Carica Batterica Totale < 3 * 10 <sup>5</sup> UFC/gr Coliformi Totali < 10 <sup>4</sup> UFC/gr <i>E. coli</i> < 10 UFC/gr Stafilococchi coagulasi positivi < 10 <sup>2</sup> UFC/gr <i>Salmonella spp.</i> Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> O.M. 07/12/1997	
<b>Modalità</b>	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C		
<b>TMC (-18°C)</b>	18 mesi		
<b>Modalità d'uso e di preparazione</b>	Da consumarsi previa cottura. Friggere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In friggitrice (180°C): cuocere per 3/4 minuti - In padella cuocere per 5/6 minuti in abbondante olio bollente		
<b>Allergeni</b> D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei; <b>Uova</b> e prodotti a base di uova; <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce; <b>Molluschi</b> e prodotti a base di mollusco		
<b>OGM</b> Reg. CE n.1829/2003 Reg. CE n.1830/2003	L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare		
<b>Destinatari</b>	Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati.		

INFORMAZIONI LOGISTICHE				
Tipo confezione	BUSTA gr. 1000		BUSTA gr. 2500	
<b>Codice ean buste</b>	8002831010700		8002831010007	
<b>Codice ean cartone</b>	8002831120096	8002831120003	8002831120058	8002831120072
<b>Codice articolo</b>	CR3	CR7	CR4F	CR1
<b>Pezzi per cartone</b>	5	10	2	4
<b>Cartoni per strato</b>	16	10	16	10
<b>Strati per epal</b>	6	6	6	6
<b>Cartoni per epal</b>	96	60	96	60
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26h	22x36x28h	19x29x26h	22x36x28h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 171	Cm. 183	Cm. 171	Cm. 183