



# Linea Far del ben

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>		ST06 del 11/12/2014 Rev. 00 del 09/09/2016	
	<b>NOME DEL PRODOTTO</b>			
	FIOCCHI DI PATATE			
	<b>DESCRIZIONE</b>			
	Fiocchi di patata 5 mm.			
<b>INGREDIENTI</b>				
Patate disidratate (99%), emulsionante E471 (Mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzante E450i (difosfato di sodio), spezie, antiossidanti E304 (esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi), E223 (metabissolfito di sodio), aroma naturale, regolatore di acidità E330 (acido citrico).				
<b>CARATTERISTICHE</b>				
Il prodotto si presenta di colore giallo.				
<b>PROPRIETA' CHIMICO FISICHE</b>				
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore		
Umidità	%	< 8		
Zuccheri riduttori	%	Max. 1,5		
Difetti (punti neri, pelli..) Ø ≥ 1 mm		Max 10/100g		
<b>Granulometria (per setaccio con maglie da 1 mm e 5 mm)</b>				
<1 mm	%	Max. 35		
>5 mm	%	Max. 5		
<b>CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE</b>				
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore		
Numero standard di germi	Ufc/g	≤ 100 000/g		
Coliformi	Ufc/g	≤ 1 000/g		
E. coli	Ufc/g	≤ 100/g		
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤ 100/g		
Lieviti	Ufc/g	≤ 1 000/g		
Muffe	Ufc/g	≤ 1 000/g		
Bacillus cereus	Ufc/g	≤ 1 000/g		
Listeria monocytogenes	Ufc/g	≤ 100/g		
Salmonella	Ufc/25g	Assente		
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO</b>				
Nutrienti	Valori			
Valore energetico	349 Kcal/1478 kJ			
Proteine	8 g			
Grassi totali	1 g			
di cui saturi	0,8 g			
Carboidrati	73 g			
di cui zuccheri	1,5 g			
Sale	0,16 g			
Fibre	8 g			
<b>ALLERGENI</b>				
<b>ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)</b>	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO

Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.		X	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	X	
Frutta a guscio		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2	X			
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X
<b>OGM</b>				
Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.				
<b>CONSERVAZIONE</b>				
Mantenere il prodotto in luogo secco ad una temperatura tra +10°C e +15°C. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi nei modi esposti.				
<b>PACKAGING</b>				
Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).				
<b>MODALITA' DI CONSEGNA</b>				
Sacchi da 25 kg e pacchetti da 500 g.				

**Molino Bertolo S.r.l.**,  
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),  
Tel. 0423.64043, email. [qualita@molinobertolo.it](mailto:qualita@molinobertolo.it)

**AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474**