

	Amica Chips S.p.A. Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	SCHEDA TECNICA - ANALITICA	STA-CQ-25	Rev. 02
			11/01/2017	1 / 3

Prodotto: **PAC6073 ALFREDO'S CHIPS SALE 35g**

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

<u>MARCHIO</u>	<i>Amica Chips</i>
<u>DENOMINAZIONE DI LEGGE</u>	<i>Patate fritte</i>
<u>DESCRIZIONE PRODOTTO</u>	<i>Ottenuto dalle patate dopo: lavaggio, taglio, frittura in olio di girasole; il prodotto è FRITTO.</i>
<u>FORMATO</u>	<i>Sacchetto</i>
<u>CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO</u>	<i>Film in polipropilene mattato & metallizzato</i>
<u>TMC</u>	<i>180 giorni</i>
<u>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</u>	<i>Atmosfera incondizionata, la confezione si presenta con sufficiente contenuto di aria, tale da consentirle di assumere la tipica forma a cuscino.</i>
<u>DATA DI SCADENZA</u>	<i>Espressa in gg/mm/aa; posta sul retro della busta.</i>
<u>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</u>	<i>Posto sul retro della confezione, costituito dalla data di scadenza, L di lotto seguito dal numero della macchina confezionatrice, dal numero del giorno dell'anno da M seguito dal numero macchina e dall'ora di produzione.</i>
<u>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</u>	<i>Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.</i>
<u>SHELF LIFE RESIDUA A MAGAZZINO</u>	<i>Il prodotto alla consegna deve avere almeno 2/3 mesi di vita residua.</i>
<u>CONDIZIONI DI TRASPORTO</u>	<i>Il trasporto è effettuato in modo tale da non compromettere l'integrità degli imballi, su mezzo di trasporto asciutto a temperatura ambiente. Il mezzo di trasporto è pulito, esente da materiali estranei che possano, anche casualmente, danneggiare in qualche modo l'imballaggio o il prodotto.</i>
<u>INGREDIENTI</u>	<i>Patate, olio di semi di girasole, sale (1,3%)</i>
<u>ALLERGENI</u>	<i>Senza glutine.</i>



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA

SCHEDA TECNICA - ANALITICA

STA-CQ-25

Rev. 02

11/01/2017

2 / 3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

ASPETTO

Sfoglie di patate di medio spessore, piatte o accartocciate, di diametro vario in funzione della materia prima, superficie pressoché uniforme, leggermente ruvida.

COLORE

Giallo dorato in differenti tonalità, omogeneo, brillante. Assenza di parti eccessivamente macchiate o verdi.

ODORE

Delicato, caratteristico del prodotto sottoposto a frittura, fragrante, più o meno intenso, gradevole; privo di note di rancido.

SAPORE

Al gusto si percepiscono inizialmente note oleose lievi unite a note centrali amidacee che si armonizzano con quelle sapide in maniera equilibrata. Salatura omogenea.

CONSISTENZA

Le singole unità sono croccanti ed, al contempo, friabili alla masticazione; non eccessivamente untuose al tatto ed in bocca.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<u>PARAMETRI</u>	<u>LIMITI / TOLLERANZE</u>	<u>METODI</u>
Umidità (%)	≤ 5	Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 27.05.85
N° di perossidi (meq.O2/kg)	≤ 15	NGD C 35 - 76
Grassi (%)	≤ 26	Analizzatore interno tarato con metodica del 23.07.94
Proteine (%)	$\geq 4 \leq 8$	Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 23.07.94
Carboidrati totali (%)	$\geq 45 \leq 65$	Analizzatore interno tarato con metodo polarimetrico
Ceneri totali (%)	$\geq 3 \leq 6$	Analizzatore interno tarato con metodica dell'ISTISAN 34/96
Fibra alimentare (%)	$\geq 3 \leq 7$	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag.68
Sodio (%)	0,5 (valore medio)	MP-1289-R4/06



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA

SCHEDA TECNICA - ANALITICA

STA-CQ-25

Rev. 02

11/01/2017

3 / 3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<u>PARAMETRI</u>	<u>LIMITI / TOLLERANZE</u>	<u>METODI</u>
<i>Carica batterica totale (Ufc/g)</i>	<1000	<i>AFNOR 3M 01/2-09/89A</i>
<i>Staphylococcus aureus (Ufc/g)</i>	<10	<i>AFNOR 3M 01/9-04/03</i>
<i>E.Coli (Ufc/g)</i>	<10	<i>AFNOR 3M 01/8-06/01</i>
<i>Muffe e Lieviti (Ufc/g)</i>	<1000	<i>AOAC Method 997.02</i>

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO

480 Kcal / 2008 KJ

PROTEINE

7,9 g

CARBOIDRATI

55,7 g

di cui zuccheri:

0,5 g

GRASSI

23,8 g

di cui saturi:

1,9 g

FIBRE

5,8 g

SALT

1,3 g