

	<b>Amica Chips S.p.A.</b> Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	<b>SCHEDA TECNICA -  ANALITICA</b>	<b>STA-CQ-01</b>	Rev. 05
			21/01/2021	1 / 4

Prodotto: **PAC1008 PATATINA CLASSICA 500g**

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

<u>MARCHIO</u>	<i>Amica Chips</i>
<u>DENOMINAZIONE DI LEGGE</u>	<i>Patatine fritte</i>
<u>DESCRIZIONE PRODOTTO</u>	<i>Ottenuto dalle patate dopo: pelatura, taglio, lavaggio, asciugatura, frittura in olio di semi di girasole, salatura e sgrondatura; il prodotto è FRITTO.</i>
<u>FORMATO</u>	<i>Sacchetto</i>
<u>CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO</u>	<i>Film in polipropilene</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>Costituito da "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 (posto sul retro della confezione).</i>
<u>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</u>	<i>Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano dalla luce.</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 (34%), sale. Senza glutine</i>
<u>ALLERGENI</u>	<i>Nessun allergene da dichiarare.</i>
<u>OGM</u>	<i>OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori.</i>

	<b>Amica Chips S.p.A.</b> Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	<b>SCHEDA TECNICA -  ANALITICA</b>	<b>STA-CQ-01</b>	<i>Rev. 05</i>
			21/01/2021	2 / 4

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

ASPETTO

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

COLORE

*Giallo dorato di varie tonalità, omogeneo, brillante. Assenza di parti eccessivamente macchiate o verdi.*

ODORE

*Delicato, tipico 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.*

	<b>Amica Chips S.p.A.</b> Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	<b>SCHEDA TECNICA -  ANALITICA</b>	STA-CQ-01	Rev. 05
			21/01/2021	3 / 4

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRI	LIMITI / TOLLERANZE	METODI
Umidità (%)	$\leq 2.5$	<i>Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 27.05.85</i>
Difettosità: (%)		
• Unità bruciate	$\leq 2$	
• Unità verdi	$\leq 1$	
• Unità rosse	$\leq 4$	
• Unità macchiate	$\leq 3$	
• Briciole	$\leq 5$	<i>Metodo Laboratorio interno</i>
Dimensioni:		
• Spessore (mm)	$0.5 - 1$	
• Diametro (cm)	<i>Variabile (3-7 c.ca)</i>	<i>Metodo Laboratorio interno</i>
Acidità (% acido oleico)	$\leq 0.40$	<i>NGD C 10 - 76</i>
N° di perossidi (meq.O2/kg)	$\leq 5$	<i>NGD C 35 - 76</i>
Numero di p-anisidina (Nr.)	$\leq 30$	<i>NGD C 36 - 76</i>
Grassi (%)	$\geq 27 \leq 40$	<i>Analizzatore interno tarato con metodica del</i>
Di cui saturi:	$\leq 5$	<i>D.M. 23.07.94</i>
Proteine (%)	$\geq 4 \leq 8$	<i>Analizzatore interno tarato con metodica del</i>
		<i>D.M. 23.07.94</i>
Carboidrati totali (%)	$\geq 45 \leq 65$	<i>Analizzatore interno tarato con metodo</i>
Di cui zuccheri:	$\leq 1,5$	<i>polarimetrico</i>
Ceneri totali (%)	$\geq 2.5 \leq 5.5$	<i>Analizzatore interno tarato con metodica dell'ISTISAN 34/96</i>
Fibra alimentare (%)	$\geq 2 \leq 6$	<i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag.68</i>
Sodio (%)	$\geq 0,5 \leq 1,2$	<i>MP-1289-R4/06</i>
Composti polari (g/100 g)	$\leq 25$	<i>UNI EN ISO 8420:2002</i>
Metalli pesanti (mg/kg): -Pb, Cd, Cu	<i>Entro i limiti di Legge (Reg. CE 1881/2006)</i>	<i>MP-1288-R2/06</i>



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

## SCHEDA TECNICA - ANALITICA

STA-CQ-01

Rev. 05

21/01/2021

4 / 4

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<u>PARAMETRI</u>	<u>LIMITI / TOLLERANZE</u>	<u>METODI</u>
<i>Carica batterica totale (Ufc/g)</i>	<1000	AFNOR 3M 01/2-09/89A
<i>Staphylococcus aureus (Ufc/g)</i>	<10	AFNOR 3M 01/9-04/03
<i>E.Coli (Ufc/g)</i>	<10	AFNOR 3M 01/8-06/01
<i>Muffe e Lieviti (Ufc/g)</i>	<1000	AOAC Method 997.02
<i>Coliformi totali</i>	< 10	AFNOR 3M 01/2-09/89B
<i>Salmonella Spp. (Ufc/25 g)</i>	assente	ISO 6579:2002/COR 1:2004
<i>Listeria monocytogenes (Ufc/g)</i>	<100	UNI EN ISO 11290-2:2005

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

#### VALORE ENERGETICO

555 Kcal / 2315 KJ

#### PROTEINE

6,5 g

#### CARBOIDRATI

54,0 g

#### di cui zuccheri

0,4 g

#### GRASSI

34,0 g

#### di cui ac. grassi saturi

3,8 g

#### FIBRE

3,5 g

#### SALE

1,5 g