

KERRY

Kerry Ingredients Italia SpA
Via Sondrio, 9 20053 Muggiò (MI)

Tel.: (39) 39-27171.1
Fax: (39) 39-2144493

PURE' DI PATATE IN FIOCCHI

CODICE: 806578

Il numero di codice è costituito da dieci cifre: le sei sopra riportate identificano il prodotto. Le altre quattro cifre successive, che sono riportate sugli altri documenti (etichette, DDT, ecc.), identificano l'imballo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Scaglie sottili, scorrevoli, ottenute da patate gialle (*solanum tuberosum*) dell'ultimo raccolto, opportunamente preparate, cotte ed essiccate mediante impianto a cilindri.

ODORE E SAPORE

Dopo reidratazione in acqua (75 g di fiocchi in 450 ml d'acqua a 75°C), il prodotto risulta cremoso, non colloso e di sapore caratteristico senza retrogusti.

DATI ANALITICI

Microbiologici			Nutrizionali* (valori medi in 100 g)			Chimico-fisici		
Carica mesofila totale	ufc/g	<10 ⁵	Proteine	g	8	Umidità	%	<9
Coliformi	ufc/g	<10	Carboidrati	g	73	Densità apparente	g/l	280-320
Muffe e Lieviti	ufc/g	<10 ⁴	Lipidi	g	<1	SO2	ppm	200-300
<i>E. coli</i>	assente in 0,1 g		Calorie	kcal	355			
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25 g			kJ	1425			

Residui di sostanze attive dei presidi sanitari inferiori ai vigenti limiti di Legge.

*Tabelle di composizione degli alimenti. Istituto Nazionale della Nutrizione. Edizione 1997. I valori sono stati calcolati sul prodotto disidratato.

INGREDIENTI

Patate, emulsionante: E471, stabilizzante: E450, antiossidante: E304, conservante: E223, spezie.

MODO D'IMPIEGO

Far bollire 4 litri d'acqua con un cucchiaino di sale. Aggiungere 2 litri di latte e burro a piacere. Versare 1 kg di prodotto mescolando per qualche minuto.

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

18 mesi.

STOCCAGGIO

Si consiglia lo stoccaggio in luogo fresco e asciutto.

N.B. Le informazioni sopra riportate fanno riferimento al prodotto PAC in confezione originale e rappresentano una guida di massima per il rispetto delle vigenti normative. Variazioni legislative possono far decadere quanto descritto. La PAC non si assume responsabilità per eventuali usi o dosaggi impropri del prodotto.

Preparato da:	Approvato da:	Data d'emissione: 01/12/04
E. Rizzi	K. Somaschini	Rev. n. 1 del 06/10/05