


	PATATE DOLCI ARROSTO - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
	Data estrazione :	2025-10-01 14:29:38	001

	Ragione Sociale	
	Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia	
	Codice EAN	
	03083681169362	
	Codici Articolo	
	153255	
	Ricetta	
SFS1_DTD001		
Luogo di trasformazione	Portogallo	
Denominazione commerciale	PATATE DOLCI ARROSTO	
Denominazione legale	Patate dolci arrostite surgelate	
Ingredienti	Patate dolci 97%, olio di semi di girasole, sale. Può contenere SEDANO	

Allergeni principali (Secondo il Regolamento Europeo 1169/2011/CE)	
	A : Assenza E: Esente P : Presenza T : Tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	A
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A
Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	T
Senape e prodotti a base di senape	A
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	A
Lupini e prodotti a base di lupini	A
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A

Composizione nutrizionale	
	Valori nutrizionali medi Per 100 g di prodotto
Energia kJ	555
Energia kcal	132
Grassi (g)	2.0
- di cui acidi grassi saturi (g)	0.2
Carboidrati (g)	25
- di cui zuccheri (g)	16
Fibre (g)	3.8
Proteine (g)	1.5
Sale (g)	0.41

Descrizione in Conservazione	
Raccolta, ricezione/accettazione, lavaggio, monda, taglio, grigliatura, surgelazione, pesatura, imballaggio/etichettatura, stoccaggio, spedizione.	
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	<p>FORNO A CONVEZIONE: 7 minuti a 220°C in una gastronomia piena scoperta, per 1 kg di prodotto surgelato. Se si desidera, condire con olio prima della cottura.</p> <p>PADELLA: 12 minuti per 500 g di prodotto congelato con aggiunta di grassi.</p> <p>Ogni utilizzatore è responsabile della cottura del prodotto nel rispetto rigoroso di queste modalità di preparazione per garantire la qualità del prodotto.</p>
Conservazione in confezione integra	Freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del termine minimo di conservazione indicato sulla confezione. Con un costante mantenimento della catena del freddo a -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Conservazione dopo apertura	Da utilizzare unicamente da surgelato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Colore arancione uniforme e intenso	Morbido, non fibroso	Tipico. Nessun sapore o odore estraneo.

Caratteristiche microbiologiche

CRITERI	soddisfacente	accettabile
Germi aerobi mesofili (criterio di pilotaggio)	$\leq 5.10e5$ / g	$\leq 5.10e6$ / g
Escherichia coli (criterio di pilotaggio)	≤ 10 / g	≤ 100 / g
Staphylococcus aureus (criterio di controllo)	-	≤ 100 / g
Listeria monocytogenes (imperative specification)		≤ 10 / g

Composizione / Taglio / Calibro

Ortaggi	Taglio / Calibro	Composizione %
Patate dolci tagliate a cubetti	17x20x40 mm (+/- 4mm)	100

Caratteristiche chimico-fisiche

Difetti	Target
Materiale estraneo di origine minerale, animale o organica	Assenza
Materiale vegetale estraneo (materia di provenienza diretta dal vegetale stesso: gambi, foglie, ecc.)	$\leq 0,5$ % w/w

Informazioni logistiche

PRODOTTO	
Materiale imballo primario	Materiale di imballaggio: polietilene LDPE 4, raccolta plastica
PESO LORDO (g)	1010
PESO NETTO(g)	1000
Tara (g)	10
Dimensioni LxIxh (mm)	355 x 118 x 290
Volume (dm3)	12148.1
Imballo secondario	
Codice EAN	03083681169379
Pezzi per collo	6
PESO LORDO (g)	6352
PESO NETTO(g)	6000
Tara (g)	352
Dimensioni LxIxh (mm)	293 x 399 x 160
Volume (dm3)	18705.12
Pallet	
Codice EAN	03083681169386
Pezzi per collo	88
PESO LORDO (g)	584010
PESO NETTO(g)	528000
Tara (g)	56010
Dimensioni LxIxh (mm)	800 x 1200 x 1910
Volume (dm3)	1833600
Colli per strato	8
Strati per pallet	11
CUs/pallet	528