

### 1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Purè di patate

### 1.2 NOME COMMERCIALE

Prontosubito purè di patate

### 1.3 DESCRIZIONE

Ottimo per accompagnare secondi piatti di carne e pesce. Può essere utilizzato per rendere più cremose le zuppe o le minestre. Aggiunto all'impasto di polpette di carne, pesce o verdure lo rende più morbido e soffice.

### 2.1 IMBALLO

Il prodotto è disponibile in sacchi da 1 Kg termosaldati che vengono poi inseriti in scatole di cartone (i materiali di imballaggio sono conformi alle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare).



	1000 gr
<b>CODICE EAN</b>	<b>80399490</b>
Pezzi per cartone	10
Peso lordo collo	10,68 kg
Cartoni per pallet	30
Cartoni per strato	6

**3.1 MODALITÀ DI UTILIZZO** Riscaldare acqua, latte e sale in un recipiente, togliendolo dal fuoco all'inizio dell'ebollizione. Aggiungere il quantitativo corrispondente di preparato per purè, immergendolo e lasciandolo mezzo minuto, mescolare energicamente e servire.

**3.2 SHELF LIFE** 1 anno dalla data di produzione con le modalità indicate al punto 3.4

**3.3 INDICAZIONE DEL LOTTO** Il lotto e la data di scadenza sono stampati sull'etichetta del prodotto

**3.4 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE** Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (T < 20°C ed umidità < 40%) e lontano da fonti di calore.

**4.1 INGREDIENTI** Fiocchi di patate (99%), Emulsionante: E471 monogliceridi, stabilizzante: E450 pyrophosphate, Curcuma, Antiossidante: E304 palmitato ascorbico, Correttore di acidità: E330 acido citrico, Conservante: E223 Sodio **metabisolfito**.

**4.2 ALLERGENI\*** **Anidride solforosa** (\* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011)

**5.1 CARATTERISTICHE FISICO ORGANOLETTICHE** Colore: giallo chiaro. Texture: scaglie lamellari.

### 5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	6,0-9,0%
Ceneri	2,35%
Ritenzione idrica	6,5-8,5 ml/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO
Valore energetico	1426 KJ/337 kcal
Grassi	0,66 g
di cui acidi grassi	0,47 g
Carboidrati	69,6 g
di cui zuccheri	1,33 g
Fibre	13,6 g
Proteine	6,45 g
Sale	0,14 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	assenza su 25g
Escherichia coli	assenza su 25g
Listeria	assenza su 25g
Muffe e lieviti	< 1.000 UFC/g