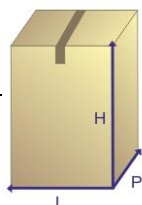


		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2025	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Purè blu “vecchio stile”			
CODICE PRODOTTO:		77751			
CODICE ARTICOLO		77751			
CODICE EAN		3220440121180			
CODICE DOGANALE		20041099			
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		Emb 26116			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Patate a pasta blu tagliate “a brunoise” e cotte. Più o meno frullate. Questa operazione permette di ottenere una purea dalla consistenza più o meno schiacciata, a seconda delle preferenze.			
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Cubetti di purè di patate blu congelati e cotti IQF			
INGREDIENTI:		Patate viola, sale			
ORIGINE MATERIE PRIME		Patata: Francia			
PAESE DI TRASFORMAZIONE:		Francia			
STATO DEL PRODOTTO:		Cotto			
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di utilizzo: A fuoco basso, in un pentolino, riscaldare la quantità desiderata oppure in forno, in un contenitore GN: 150°C (con il 10% di umidità). Mescolare regolarmente con una spatola e condire a piacere.			
CERTIFICAZIONI:					
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		Allergeni		SI/NO	CROSS CONTAMINATION
		1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO	NO
		2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	NO
		3. Uova e prodotti a base di uova		NO	NO
		4. Pesce e prodotti a base di pesce		NO	NO
		5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO
		6. Soia e prodotti a base di soia		NO	NO

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO			Ultima versione 06/2025		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Purè blu “vecchio stile”					
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO	NO			
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans</i> <i>regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium</i> <i>occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia</i> <i>vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		NO	NO			
	9. Sedano e prodotti a base di sedano		NO	NO			
	10. Senape e prodotti a base di senape		NO	NO			
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO	NO			
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO	NO			
	13. Lupini e prodotti a base di lupini		NO	NO			
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	NO			
	Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.						
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:		-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.					
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:		720 giorni					
UNITÀ DI BASE							
CALIBRO		Buste da 2,5kg					
PESO NETTO CARTONE:		10 kg					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:							
		Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione



		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 06/2025		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Purè blu “vecchio stile”						
	Cartone	38cm x 25cm x 23cm	4 pezzi	10 kg				
	Strati		9					
	Pallet	120cm x 80cmx 176cm					n° 9 cartoni per strato, n° 7 strati per pallet	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: - Classificazione: Verdure essiccate, alimenti amidacei o cereali, da soli o in una miscela contenente almeno il 50% di verdure essiccate, alimenti amidacei o cereali - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi: 10/20 - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN).							
	Valori nutrizionali medi			Per 100g		Per 250g		
	Energia			275 kJ / 65 kcal		688 kJ / 163 kcal		
	Grassi			0,2 g		0,5 g		
	di cui acidi grassi saturi			0 g		... g		
	Carboidrati			13,5 g		33,8 g		
	di cui zuccheri			0,7 g		1,8 g		
	Fibre			1,4 g		3,5 g		
	Proteine			1,6 g		4,0 g		
	Sale			0,18 g		0,5 g		
	Specifiche nutrizionali	P/L:			8.00			

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2025	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Purè blu “vecchio stile”			
		Sodio:		70,87 mg	177 mg
		Calcio:		0 mg	
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI		CONFORMITA' / NORMA			
		Ove applicabile, in conformità ai criteri FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 27/09/2023 applicabile da gennaio 2024			
Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003 Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata					
IMMAGINE					

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 06/2025
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:	Purè blu “vecchio stile”	

NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report. Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica.