

SCHEDA TECNICA



Caratteristiche generali	<ol style="list-style-type: none">1 Intere;2 Sane;3 Pulite;5 Esclusiva Pasta Aurea interna (polpa particolare);6 Sempre fresche di campo;7 Direttamente dalle Aziende Agricole;8 Esenti da parassiti;9 Senza conservanti vietati;10 Prive di odore estraneo;11 Prive di marciumi;
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">- Categoria I (prima qualità: prive di pezzi di terra. Sono ammessi lievi difetti di forma e presenza di discolorazioni biancastre sull'esterno della patata.- Categoria II (minima qualità): difetti di forma e scabbia comune
Calibrazione	<ul style="list-style-type: none">- Calibro da Ristoratore "per tutti i tipi di taglio": misura 50+
Metodo di coltivazione	Produzione integrata: coltivazione conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana ed Europea in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione
Parametri chimici di riferimento	Registro CE N. 396/2005 del 23/02/2005;
OGM	Il prodotto non consiste, non contiene, né da Organismi geneticamente modificati
Trattamento	Il prodotto non consiste, non contiene, né da Organismi geneticamente modificati
Allergeni	Assenti- conforme alla Dir. CE 2003/89 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni
Tipo di etichetta	Sull'etichetta sono riportate le seguenti informazioni: Denominazione del prodotto Categoria Calibro Origine del prodotto Peso Netto prodotto Lotto di produzione GGN se previsto Altre informazione se previste o richieste dal cliente Le etichette sono conformi al Reg.CE 1169/11
Tipo di confezionamento	Cassa Cartone Per Alimenti - Kraft interno- kg 12
Termine di conservazione	Nessuno
Destinatari diretti	Negozi Specializzati in prodotti per HO. RE. CA.
Categorie di consumatori finali	Per tutte le categorie di consumatori Chef - Service -
Modalità di Utilizzo	Tal quale dopo lavaggio, taglio e cottura esclusivamente da fritto