

PATATE BIOLOGICHE IV GAMMA**Ingredienti: patate da agricoltura biologica.**

Tipi di lavorazione: - cubi 25x25 - 20x20 - 10x10, - fette, spicchi, stick, - intere sbucciate.

Tempo di scadenza del prodotto: 4 giorni.

Materia prima: patate biologiche di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

| | | |
|------------|-------------|---|
| - Umidità | 74 - 76 | % |
| - Proteine | 1.89 - 2.09 | % |
| - Lipidi | 0.1 - 0.2 | % |
| - Glucidi | 20 - 22 | % |

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: sottovuoto in buste per alimenti da 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

| | |
|--|---------------------------|
| - microrganismi aerobi mesofili: | < 5.10 ⁷ UFC/g |
| - Escherichia coli: | < 10 ¹ UFC/g |
| - Salmonella: | assente/25 g |
| - Listeria monocytogenes: | assente/25 g |
| - Stafilococchi coag. pos. non enterotossici | < 10 ² UFC/g |
| - Bacillus cereus: | < 10 ³ UFC/g |