

**PATATE IV GAMMA****Ingredienti: patate.**

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

Tempo di scadenza del prodotto: 7 giorni.

Materia prima: patate 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 %
- E223 < 50 mg/kg espresso come SO<sub>2</sub>.

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<sup>7</sup> UFC/g
- Escherichia coli: < 10<sup>1</sup> UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici < 10<sup>2</sup> UFC/g
- Bacillus cereus: < 10<sup>3</sup> UFC/g

**PATATE IV GAMMA (Non trattate)****Ingredienti: patate.**

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

Tempo di scadenza del prodotto: 3 giorni.

Materia prima: patate 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<sup>7</sup> UFC/g
- Escherichia coli: < 10<sup>1</sup> UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici < 10<sup>2</sup> UFC/g
- Bacillus cereus: < 10<sup>3</sup> UFC/g