

## PATATE COTTE

### SCHEDA TECNICA

<b>Specie</b>	Solanum tuberosum
<b>Caratteristiche &amp; Proprietà</b>	Ingredienti coadiuvanti e additivi: patate Trattamenti: cottura
<b>Shelf Life</b>	Temperatura: 0/4° C Durata: 7+1
<b>Etichettatura</b>	Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche. Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, le modalità di conservazione (conservare da 0° a +4 °C), la data di confezionamento, la data di scadenza, il peso netto.
<b>Destinazione d'uso</b>	Target: genere di largo consumo, nessuna restrizione prevista Punti vendita: distribuzione in supermercati, negozi, gastronomie, ristorazione collettiva.
<b>Controlli speciali (per trasporto e distribuzione)</b>	Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature inferiori a +4°C.

### Imballaggio & Confezionamento

Confezione	Imballo	Pezzi per collo
Scatolina take-away kg. 0.400/0.300	Cartone cm.40x38x7	6
Scatolina termosaldada kg. 0.500/1.000	Cartone cm. 24x32x12	8
Vascone termosaladato kg. 3.00/4.000	Cartone cm.25x29x22	1
Sacchetto sigillato sottovuoto kg. 3.00/5.00	Cartone cm 31x26x24	2/3