



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA - ITALY
P.IVA: 01561960202

SCHEMA TECNICA COMMERCIALE

STC-CQ-01

Rev. 12

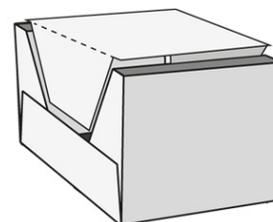
03/03/2020

1 / 1

Nome	LA PATATINA ORIGINALE 50 G
Descrizione prodotto	PATATINE FRITTE
Codice	PAC0050A
Marchio	AMICA CHIPS
Peso unitario	50 g
Pezzi	21
Unità consumatore	8008714000028
Unità imballo	88008714000024
Aliquota IVA	10 %
Gruppo merceologico	CHIPS
TMC	180 giorni
Ingredienti	PATATE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE (34%), SALE. SENZA GLUTINE.
Annotazioni	.
Riferimenti tecnici	RC-CQ-01 pag.1 * STA-CQ-01



Imballo primario	Tipologia	SACCHETTO PP COEX
	Larghezza	16,00 cm
	Altezza	22,00 cm
	Profondità	6,00 cm
Imballo secondario	Tipologia	VASSOIO PICCOLO
	Lunghezza	40,00 cm
	Larghezza	40,00 cm
	Altezza	24,00 cm
Collo di spedizione	Volume	0,038 mc
	Peso totale	1,47 kg
Pallet	Colli / strato	6
	Strati / pallet (MAX)	10
	Colli / pallet (MAX)	60
	Altezza totale (con bancale)	256,50 cm
	Peso totale (con bancale)	110,14 kg





Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA - ITALY
P.IVA: 01561960202

TECHNICAL INFORMATION

STC-CQ-01 Rev. 12
03/03/2020 1 / 1

Product Name	ORIGINAL CHIPS SALTED 50G
Description	POTATO CHIPS SALTED
Code	PAC0050A
Brand	AMICA CHIPS
Net weight	50 g
Units	21
Consumer unit	8008714000028
Package unit	88008714000024
Custom code	20052020
Product Type	CHIPS
BBE	180 days
Ingredients	POTATOES, SEED OIL SUNFLOWER (34%), SALT



Notes

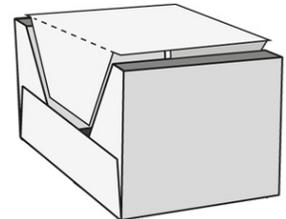
Technical references RC-CQ-01 pag.1 * STA-CQ-01

Primary packaging

Type	SACCHETTO PP COEX
Width	16,00 cm
Height	22,00 cm
Depth	6,00 cm

Secondary packaging

Type	VASSOIO PICCOLO
Length	40,00 cm
Width	40,00 cm
Height	24,00 cm



Shipment parcel

Volume	0,038 mc
Total weight	1,47 kg

Pallet

Box / Layer	6
Layer / Pallet	10
Box / Pallet	60
Total height (with bench)	256,50 cm
Total weight (with bench)	110,14 kg

	Amica Chips S.p.A. Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	SCHEDA TECNICA - ANALITICA	STA-CQ-01	<i>Rev. 4</i>
			05/02/2020	1 / 4

Prodotto: **PAC0050 LA PATATINA ORIGINALE 50g**

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

<u>MARCHIO</u>	<i>Amica Chips</i>
<u>DENOMINAZIONE DI LEGGE</u>	<i>Patatine fritte</i>
<u>DESCRIZIONE PRODOTTO</u>	<i>Ottenuto dalle patate dopo: pelatura, taglio, lavaggio, asciugatura, frittura in olio di semi di girasole, salatura e sgrondatura; il prodotto è FRITTO.</i>
<u>FORMATO</u>	<i>Sacchetto</i>
<u>CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO</u>	<i>Film in polipropilene</i>
<u>TMC</u>	<i>180 giorni</i>
<u>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</u>	<i>Atmosfera incondizionata, la confezione si presenta con sufficiente contenuto di aria, tale da consentirle di assumere la tipica forma a cuscino.</i>
<u>DATA DI SCADENZA</u>	<i>Espressa in gg/mm/aa (posta sul retro della busta).</i>
<u>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</u>	<i>Costituito da "L" di lotto seguito dal numero della macchina confezionatrice, dal numero del giorno dell'anno da "M" seguito dal numero macchina e dall'ora di produzione (posto sul retro della confezione).</i>
<u>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</u>	<i>Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano dalla luce.</i>
<u>SHELF LIFE RESIDUA A MAGAZZINO</u>	<i>Il prodotto alla consegna deve avere almeno 2/3 mesi di vita residua.</i>
<u>CONDIZIONI DI TRASPORTO</u>	<i>Il trasporto è effettuato in modo tale da non compromettere l'integrità degli imballi, su mezzo di trasporto asciutto a temperatura ambiente. Il mezzo di trasporto è pulito, esente da materiali estranei che possano, anche casualmente, danneggiare in qualche modo l'imballaggio o il prodotto.</i>
<u>INGREDIENTI</u>	<i>Patate, olio di semi girasole (34%), sale.</i>
<u>ALLERGENI</u>	<i>Senza glutine</i>



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA

SCHEDA TECNICA - ANALITICA

STA-CQ-01

Rev. 4

05/02/2020

2 / 4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

ASPETTO

Sfoglie di patate di spessore sottile, piatte o accartocciate, di diametro vario in funzione della materia prima, superficie pressoché uniforme, leggermente ruvida.

COLORE

Giallo dorato di varie tonalità, omogeneo, brillante. Assenza di parti eccessivamente macchiate o verdi.

ODORE

Delicato, tipico del prodotto sottoposto a frittura, fragrante, più o meno intenso, gradevole; privo di note di rancido.

SAPORE

Al gusto si percepiscono inizialmente note oleose lievi, unite a note centrali amidacee che si armonizzano con quelle sapide in maniera equilibrata. Salatura omogenea

CONSISTENZA

Le singole unità sono croccanti ed, al contempo, friabili alla masticazione; non eccessivamente untuose al tatto ed in bocca.

	Amica Chips S.p.A. Via dell'Industria, 57 Castiglione delle Stiviere 46043 MANTOVA	SCHEDA TECNICA - ANALITICA	STA-CQ-01	Rev. 4
			05/02/2020	3 / 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRI	LIMITI / TOLLERANZE	METODI
Umidità (%)	≤ 2.5	<i>Analizzatore interno tarato con metodica del D.M. 27.05.85</i>
Difettosità: (%)		
• Unità bruciate	≤ 2	
• Unità verdi	≤ 1	
• Unità rosse	≤ 4	
• Unità macchiate	≤ 3	
• Briciole	≤ 5	<i>Metodo Laboratorio interno</i>
Dimensioni:		
• Spessore (mm)	$0.5 - 1$	
• Diametro (cm)	<i>Variabile (3-7 c.ca)</i>	<i>Metodo Laboratorio interno</i>
Acidità (% acido oleico)	≤ 0.40	<i>NGD C 10 - 76</i>
N° di perossidi (meq.O2/kg)	≤ 5	<i>NGD C 35 - 76</i>
Numero di p-anisidina (Nr.)	≤ 30	<i>NGD C 36 - 76</i>
Grassi (%)	$\geq 27 \leq 40$	<i>Analizzatore interno tarato con metodica del</i>
Di cui saturi:	≤ 5	<i>D.M. 23.07.94</i>
Proteine (%)	$\geq 4 \leq 8$	<i>Analizzatore interno tarato con metodica del</i>
Di cui zuccheri:	$\leq 1,5$	<i>D.M. 23.07.94</i>
Carboidrati totali (%)	$\geq 45 \leq 65$	<i>Analizzatore interno tarato con metodo</i>
Di cui zuccheri:	$\leq 1,5$	<i>polarimetrico</i>
Ceneri totali (%)	$\geq 2.5 \leq 5.5$	<i>Analizzatore interno tarato con metodica dell'ISTISAN 34/96</i>
Fibra alimentare (%)	$\geq 2 \leq 6$	<i>Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag.68</i>
Sodio (%)	$\geq 0,5 \leq 1,2$	<i>MP-1289-R4/06</i>
Composti polari (g/100 g)	≤ 25	<i>UNI EN ISO 8420:2002</i>
Metalli pesanti (mg/kg): -Pb, Cd, Cu	<i>Entro i limiti di Legge (Reg. CE 1881/2006)</i>	<i>MP-1288-R2/06</i>



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA

SCHEDA TECNICA - ANALITICA

STA-CQ-01

Rev. 4

05/02/2020

4 / 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<u>PARAMETRI</u>	<u>LIMITI / TOLLERANZE</u>	<u>METODI</u>
<i>Carica batterica totale (Ufc/g)</i>	<1000	AFNOR 3M 01/2-09/89A
<i>Staphylococcus aureus (Ufc/g)</i>	<10	AFNOR 3M 01/9-04/03
<i>E.Coli (Ufc/g)</i>	<10	AFNOR 3M 01/8-06/01
<i>Muffe e Lieviti (Ufc/g)</i>	<1000	AOAC Method 997.02
<i>Coliformi totali</i>	< 10	AFNOR 3M 01/2-09/89B
<i>Salmonella Spp. (Ufc/25 g)</i>	assente	ISO 6579:2002/COR 1:2004
<i>Listeria monocytogenes (Ufc/g)</i>	<100	UNI EN ISO 11290-2:2005

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO

555 Kcal / 2315 KJ

PROTEINE

6,5 g

CARBOIDRATI

54 g

di cui zuccheri:

0,4 g

GRASSI

34 g

di cui saturi:

3,8 g

FIBRE

3,5 g

SALE

1,5 g



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA

TECHNICAL SHEET

REV.4
12/01/2017

PAC0050 ORIGINAL CHIPS SALTED 50g

PRODUCT CHARACTERISTICS

<u>BRAND</u>	<i>Amica Chips</i>
<u>PRODUCT NAME</u>	<i>Original salted chips</i>
<u>DESCRIPTION</u>	<i>Obtained from potatoes after: slicing, cutting, washing, drying, frying in sunflower seed oil and salting. The product is <u>FRIED</u></i>
<u>PACKAGING UNIT</u>	<i>Bag</i>
<u>PACKAGING MATERIAL</u>	<i>Film in metalized polypropylene</i>
<u>BBE</u>	<i>180 days</i>
<u>PACKAGING METHOD</u>	<i>Unconditioned atmosphere, with the typical cushion form.</i>
<u>EXPIRING DATE</u>	<i>Expressed in DAY/MONTH/YEAR; printed on the back of the envelope.</i>
<u>BATCH IDENTIFICATION</u>	<i>Write on the back of the envelope, constituted by L of lot followed by the number of the manufacture machine, by the progressive day number, from M followed by the number of the manufacture machine and the hour and minutes of the production.</i>
<u>INSTRUCTIONS</u>	<i>Store in a cool, dry place away from strong light & odours.</i>
<u>INGREDIENTS</u>	<i>Potatoes, sunflower seed oil (34%), salt</i>
<u>ALLERGENES</u>	<i>Gluten free</i>



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA

TECHNICAL SHEET

REV.4
12/01/2017

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPECT

Sheet of potatoes of thin thickness, rolled up or flat, of varied diameter according to the raw materials, with an almost uniform surface, a little rough.

COLOUR

Golden yellow of different tonalities, homogenous, brilliant. Absence of excessive spotted parts or greens.

ODOUR

Delicate, typical of a fried product, fragrant, more or less intense, agreeable; without heavy oil taste.

FLAVOUR

Initially a hot taste is perceived, joined to central starchy notes that are harmonized with those sapid in balanced way. Homogenous salted and absence of aftertaste

CONSISTENCE

The single units are crisped to the mastication; not excessive oily to the tact and in mouth.



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA

TECHNICAL SHEET

REV.4
12/01/2017

CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS

<u>PARAMETER</u>	<u>LIMITS/TOLERANCES</u>	<u>METHODS</u>
Moisture (%)	≤ 2.5	Internal analyzer calibrated with methodical of D.M. 27.05.85
Defectiveness: (%)		
• Units burned	≤ 2	Internal Methodical
• Units greens	≤ 1	
• Units reds	≤ 4	
• Units spotted	≤ 3	
• Units broken and crumbs	≤ 5	
Dimensions:		
• Facing (mm)	0.5 – 1	Internal Methodical
• Diameter (cm)	Variable (3–7 c.ca)	
Total acidity (% Oleic Acid)	≤ 0.4	NGD C 10 – 76
N° peroxides (meq.O2/kg)	≤ 5	NGD C 35 – 76
N° anisidine (Nr.)	≤ 30	NGD C 36 – 76
Fats (%)	$\geq 27 \leq 40$	Internal analyzer calibrated with methodical of D.M. 23.07.94
Of which saturated:	≤ 5	
Protein (%)	$\geq 4 \leq 8$	Internal analyzer calibrated with methodical of D.M. 23.07.94
Total carbohydrates (%)	$\geq 45 \leq 65$	Internal analyzer calibrated with polarimetric methodical
Of which sugars:	$\leq 1,5$	
Ashes (%)	$\geq 2.5 \leq 5.5$	Internal analyzer calibrated with methodical of ISTISAN 34/96
Fibres (%)	$\geq 2 \leq 6$	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag.68
Sodium (%)	$\geq 0,5 \leq 1,2$	MP-1289-R4/06
Polar compounds (g/100 g)	≤ 25	UNI EN ISO 8420:2002
Heavy metals (mg/kg): -Pb, Cd, Cu	Between law limits (Reg. CE 1881/2006)	MP-1288-R2/06



Amica Chips S.p.A.
Via dell'Industria, 57
Castiglione delle Stiviere
46043 MANTOVA

TECHNICAL SHEET

REV.4
12/01/2017

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<u>PARAMETER</u>	<u>LIMITS/TOLERANCES</u>	<u>METHODS</u>
Total Viable Count (Ufc/g)	<1000	AFNOR 3M 01/2-09/89°
Staphylococcus aureus (Ufc/g)	<10	AFNOR 3M 01/9-04/03
E.Coli (Ufc/g)	<10	AFNOR 3M 01/8-06/01
Yeasts and Moulds (Ufc/g)	<1000	AOAC Method 997.02
Total coliforms	< 10	AFNOR 3M 01/2-09/89B
Salmonella Spp. (Ufc/25 g)	absence	ISO 6579:2002/COR 1:2004
Listeria monocytogenes (Ufc/g)	< 100	UNI EN ISO 11290-2:2005

NUTRITIONAL VALUES (Medium values for 100g product)

ENERGETIC VALUE

555 Kcal / 2315 KJ

PROTEIN

6,5 g

CARBOHYDRATES

54 g

Of which sugars:

0,4 g

FATS

34 g

Of which saturated:

3,8 g

FIBRE

3,5 g

SALT

1,5 g

DRAWN AND APPROVED BY THE
QUALITY DEPARTMENT