

**POTATO CHIPS WITH BLACK TRUFFEL 100g**  
**PATATINE FRITTE CON TARTUFO NERO 100g**

**P A T A T A S**  
**— N A N A —**

Manufactured by

Fabbricato da

**PATATAS NANA PEÑAGALLO, SL**

**Avd. del sur, 3 18650 Dúrcal**

**Granada - ESPAÑA**

Last review date

**April 1, 2023**

Data ultima revision

**1 Aprile 2023**

<b>COMERCIAL DESIGNATION</b> <b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	POTATO CHIPS WITH BLACK TRUFFEL PATATINE FRITTE CON TARTUFO NERO
<b>LEGAL CLASSIFICATION</b> <b>CLASSIFICAZIONE LEGALE</b>	POTATO CHIPS WITH BLACK TRUFFEL PATATINE FRITTE CON TARTUFO NERO
<b>COMMERCIAL BRAND</b> <b>MARCHIO COMMERCIALE</b>	PATATAS NANA SENIGALLIA PATATAS NANA SENIGALLIA
<b>CATEGORY</b> <b>CATEGORIA</b>	PREPARED MEALS PASTI PRONTI
<b>QUALITATIVE COMPOSITION</b>  <b>COMPOSIZIONE QUALITATIVA</b>	Potatoes, Sunflower Oil, Sea Salt, Aroma, Natural Aroma, Dried Summer Truffle (Tuber Aestivum) 0,7%, Precious Black Truffle (Tuber Melanosporum) 0,3% <b>It comes from NON-GENETICALLY MODIFIED (NON-GMO) plants.</b>  Patate, Olio di Girasole, Sale Marino, Aroma, Aroma Naturale, Tartufo Estivo Essiccato (Tuber Aestivum) 0,7%, Tartufo Nero Pregiato (Tuber Melanosporum) 0,3% <b>Proviene da piante NON GENETICAMENTE MODIFICATE (NO OGM)</b>
<b>INDICTED</b>	The potatoes are selected and sieved in a hopper; From this they go to the washing machine and then to the peeler, then to the water hopper and to the slicer through the conveyor belt and from there to the frying pan where they will fry for 5 minutes at a temperature between 150-165 °C.  Once fried, the powdered truffle is added to them with the aroma drum and they will go to the vibrating table where the excess oil and broken potatoes are removed. Then, on the selection ribbon, the product that does not meet the visual criteria will be removed. Finally, the potatoes go to the cooler drawers and to the canner. They are packed in a protective atmosphere.

**POTATO CHIPS WITH BLACK TRUFFEL 100g**  
**PATATINE FRITTE CON TARTUFO NERO 100g**

P A T A T A S  
— N A N A —

<b>INDICATO</b>	<p>Le patate vengono selezionate e setacciate in una tramoggia; Da questa passano alla lavatrice e poi al pelapatate, quindi alla tramoggia dell'acqua e all'affettatrice tramite il nastro trasportatore e da lì alla padella dove friggeranno per 5 minuti ad una temperatura compresa tra 150-165 °C.</p> <p>Una volta fritte si aggiunge loro la polvere di tartufo con il tamburo aroma e andranno sul tavolo vibrante dove si toglie l'olio in eccesso e le patate rotte. Quindi, sul nastro di selezione, il prodotto che non soddisfa i criteri visivi verrà rimosso. Infine, le patate vanno nei cassetti più freddi e nel contenitore. Sono confezionati in atmosfera protettiva.</p>
<b>NUTRITIONAL ANALYSIS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • Energy value (Kcal / 100gr) 533,00</li><li>• • Energy value kJ / 100g) 2230,00</li><li>• • Proteins (%) 7,89</li><li>• • Fat (g / 100g) 33,00</li><li>• • of which saturated (g / 100gr) 4,00</li><li>• • Carbohydrates (%) 51,10</li><li>• • of which sugars (%) 0,75</li><li>• • Starch (%) 18,20</li><li>• • Salt (% NaCl) 1,17</li><li>• • Gluten (ppm) &lt;5</li></ul>

**POTATO CHIPS WITH BLACK TRUFFEL 100g**  
**PATATINE FRITTE CON TARTUFO NERO 100g**

**P A T A T A S**  
**— N A N A —**

<b>ANALISI NUTRIZIONALE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valore energetico (Kcal / 100gr) 533,00</li><li>• Valore energetico kJ / 100g) 2230,00</li><li>• Proteine (%) 7,89</li><li>• Grassi (g/100g) 33,00</li><li>• di cui saturi (g/100gr) 4,00</li><li>• Carboidrati (%) 51,10</li><li>• di cui zuccheri (%) 0,75</li><li>• Amido (%) 18,20</li><li>• Sale (% NaCl) 1,17</li><li>• Glutine (ppm) &lt;5</li></ul>
<b>STORAGE</b> <b>CONSERVAZIONE</b>	Individual 100g bio-rented polypropylene bags contained in cardboard boxes with capacity for 15 bags Buste singole in polipropilene bionoleggiato da 100g contenute in scatole di cartone con capacità per 15 buste
<b>FINAL DESTINATION</b> <b>DESTINAZIONE FINALE</b>	Final consumer (catering establishments, food and private clients) Consumatore finale (ristoranti, alimentari e clienti privati)
<b>DATE OF EXPIRY</b> <b>DATA DI SCADENZA</b>	Six months from the date of manufacture Sei mesi dalla data di produzione

**POTATO CHIPS WITH BLACK TRUFFEL 100g**  
**PATATINE FRITTE CON TARTUFO NERO 100g**

**P A T A T A S**  
**— N A N A —**

<b>LABELLED</b>  <b>ETICHETTA</b>	Product name, trade name, RGSA number, nutritional information, allergens, ingredients, batch, best before date, net quantity and barcode Nome del prodotto, nome commerciale, numero RGSA, informazioni nutrizionali, allergeni, ingredienti, lotto, data di scadenza, quantità netta e codice a barre
<b>STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS</b>  <b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</b>	Store in a cool and dry place Distribution in a van conditioned according to current regulations  Conservare in un luogo fresco e asciutto Distribuzione in furgone condizionato secondo le normative vigenti
<b>LOTED</b>  <b>LOTED</b>	Manufacture date (the first two digits express the year and the next three the calendar day of the year) Data di fabbricazione (le prime due cifre esprimono l'anno e le tre successive il giorno di calendario dell'anno)