

PRODOTTO: PATATE PEZZETTONI SURGELATE

ISTRUZIONI PER LA MITIGAZIONE DEL RISCHIO ACRILAMMIDE

In riferimento al Regolamento UE 2017/2158 del 20 Novembre 2017, di seguito elenchiamo le **misure di attenuazione per la riduzione di acrilammide** durante la cottura di alimenti amidacei, in particolare le patate.

COTTURA IN FORNO:

- pre-riscaldare il forno a ad una temperatura compresa tra 180°C e 220°C e non oltre, se si utilizza la ventilazione la temperatura può essere inferiore;
- rispettare i tempi di cottura suggeriti sulla confezione;
- conservare correttamente il prodotto in freezer e metterlo in forno senza scongelarlo preventivamente;
- posizionare il prodotto in modo omogeneo in una teglia rivestita di carta da forno;
- girare il prodotto a metà del tempo di cottura totale;
- cuocere il prodotto fino a doratura e avere cura di rimuovere le patatine troppo scure;
- il colore del prodotto non deve superare il primo grado della guida colore.

GUIDA COLORE

