



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE "PROFESSIONAL"

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data revisione:

07/04/2022

CODICE INTERNO

517001

CODICE EAN 13

8002411101217

CODICE ITF 14

18002411101214

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patatine prefritte e surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pizzoli patatine "Professional" Patatine taglio classico.

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Bastoncini di patate con sezione di taglio nominale 11 x 11 prefritti e surgelati I.Q.F..

MATERIA PRIMA

Sono utilizzate patate a pasta gialla o paglierina di varietà comunemente utilizzate nei processi di trasformazione industriale.

INGREDIENTI

Patate, olio di semi di girasole 4%.

Senza glutine.

INGREDIENTI

Patate, olio di palma 4%.

Senza glutine.

ALLERGENI

Nel compilare la seguente tabella sono stati presi in considerazione, oltre agli ingredienti costituenti il prodotto, anche eventuali aromi, additivi, supporti d'aromi c/o additivi, coadiuvanti tecnologici, ecc..

Per ciascun allergene viene indicata la presenza/assenza. In caso di presenza si specifica il componente coinvolto ed eventualmente l'ingrediente in cui il componente è presente.

| Allergene | Presenza nel prodotto (Si/No) | In caso di presenza | | Possibilità di contaminazione crociata (Si/No) |
|--|-------------------------------|---------------------|---|--|
| | | Componente | Ingrediente in cui il componente è presente | |
| Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | NO | | | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | | | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | | | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | | | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | | | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | NO | | | NO |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE "PROFESSIONAL"

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data revisione:

07/04/2022

| Allergene | Presenza nel prodotto (Sì/No) | In caso di presenza | | Possibilità di contaminazione crociata (Sì/No) |
|---|-------------------------------|---------------------|---|--|
| | | Componente | Ingrediente in cui il componente è presente | |
| Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenhi) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati | NO | | | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | | | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | | | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | | | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | NO | | | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | | | NO |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | NO | | | NO |

PROCESSO PRODUTTIVO

Pelatura dei tuberi

Selezione dei tuberi interi

Taglio

Calibratura in spessore e lunghezza

Selezione ottica sul prodotto tagliato

Blanchizzazione

Essiccazione

Prefrittura

Raffreddamento

Surgelazione

Confezionamento

Metal detector

Stoccaggio

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Organolettiche

Aspetto: bastoncini di patata liberi

Colore: dorato caratteristico.

Odore: caratteristico dell'olio di frittura, senza odori estranei.

Sapore: tipico di patata, senza retrogusti estranei.

Consistenza: croccanti in superficie, ma non secche, ripiene al proprio interno.

Merceologiche

La difettosità è espressa mediante un punteggio determinato dalla sommatoria dei punti attribuiti ai difetti gravi, medi e lievi ai quali corrispondono rispettivamente i punteggi di 3 punti / unità macchiata, 2 punto / unità macchiata, 1 punto / unità macchiata.

Il limite massimo ammesso è di **30** punti su 1000 g di prodotto surgelato

Definizione dei difetti.

Difetto lieve: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 3 e 6 mm



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE "PROFESSIONAL"

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data revisione:

07/04/2022

Difetto medio: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 6 e 12 mm

Difetto grave: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore superiore a 12 mm

Pezzatura: E' garantito un limite minimo del 55% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza superiore a 50 mm e non più del 4% inferiore a 2,5 mm.

Chimico fisiche

Grassi totali (4,0 +/- 1,5) g/100 g

Residuo secco (32 +/- 3) %

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

Microbiologiche

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema:

| | | |
|----------------------------------|-----------|----------------|
| CMT | (ufc/g) | \leq 100.000 |
| Coliformi totali | (ufc/g) | \leq 300 |
| E. coli | (ufc/g) | \leq 10 |
| Stafilococchi coagulasi positivi | (ufc/g) | \leq 100 |
| Listeria monocytogenes | (ufc/g) | \leq 10 |
| Salmonella spp. | (ufc/25g) | Assente |

VALORI NUTRIZIONALI con Olio di girasole

| | |
|--|--------------------|
| Valori medi per 100g di prodotto surgelato | |
| Energia | 600 kJ 145 kcal |
| Grassi | 4 g |
| Di cui acidi grassi saturi | 0,4 g |
| Carboidrati | 23 g |
| Di cui zuccheri | 0,4 g |
| Proteine | 2,5 g |
| Sale | 0,1 g |

VALORI NUTRIZIONALI con Olio di palma

| | |
|--|--------------------|
| Valori medi per 100g di prodotto surgelato | |
| Energia | 600 kJ 145 kcal |
| Grassi | 4 g |
| Di cui acidi grassi saturi | 1,8 g |
| Carboidrati | 23 g |
| Di cui zuccheri | 0,4 g |
| Proteine | 2,5 g |
| Sale | 0,10 g |

MODALITA'DI PREPARAZIONE

Friggitrice: Max 175°C - 5 min



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE "PROFESSIONAL"

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data revisione:

07/04/2022

Cuocere fino ad ottenere un colore giallo dorato e la giusta croccantezza.

Non cuocere troppo. Ridurre i tempi di cottura quando si cuociono piccole quantità.

DURABILITÀ

24 mesi a -18°C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

| CONSERVAZIONE DOMESTICA | | |
|-------------------------------------|--------------------|--|
| Nel congelatore | **** o *** (-18°C) | vedi data consigliata sulla confezione |
| | ** (-12°C) | 1 mese |
| | * (-6°C) | 1 settimana |
| Nello scomparto del ghiaccio | | 3 giorni |
| Nel frigorifero | | 1 giorno |

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

I materiali di imballaggio utilizzati e i sistemi di confezionamento addottati, sono idonei a proteggere adeguatamente il prodotto, senza modificarne in alcun modo le caratteristiche organolettiche, in ottemperanza alle leggi vigenti.

L'etichettatura degli imballaggi impiegati nel confezionamento è conforme a quanto previsto dalla legislazione italiana vigente.

Confezioni per la vendita

| Tipo contenitore | Busta | Dimensioni confezione per la vendita (mm): | |
|------------------|--------------------|--|------------|
| Materiale | Polietilene | Larghezza | 300 |
| Contenuto netto | 2500 g | Lunghezza | 470 |
| Peso contenitore | 20 g | Altezza | 45 |

Pallettizzazione

| | | | |
|-------------------------------|-------------------|---|-------------------------|
| Tipo pallet | Europallet | Misure per cartone (cassa americana) | 393x261x240 mm |
| Numero confezioni per cartone | 4 | Peso lordo cartone | 10,5 kg |
| Numero cartoni per strato | 9 | Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet) | 774 kg |
| Numero strati per pallet | 8 | Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet) | 213 cm |
| Numero cartoni per pallet | 72 | Tipo di stabilizzazione utilizzata | Film estensibile |

AUTOCONTROLLO HACCP

In tutte le fasi del processo produttivo Pizzoli S.p.A. applica un sistema di autocontrollo igienico sanitario basato sui principi del metodo HACCP come previsto dalla legislazione vigente in tema di igiene dei prodotti alimentari.