

**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 (Sì/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Sì/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</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], 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 liberiColore: 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

Questo documento è di proprietà di Pizzoli S.p.A. e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta della medesima.

Pagina 2 di 4

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)	≤ 100.000
Coliformi totali	(ufc/g)	≤ 300
E. coli	(ufc/g)	≤ 10
Stafilococchi coagulasi positivi	(ufc/g)	≤ 100
Listeria monocytogenes	(ufc/g)	≤ 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

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 adottati, 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.