



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**  
**PATATE CASALINGHE PREFRITTE SURGELATE**  
Marchio **Professional**

Data  
revisione:  
07/04/2022

**CODICE INTERNO**

505100

**CODICE EAN 13**

8002411102023

**CODICE ITF 14**

18002411102020

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Patate prefritte e surgelate.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Professional "Casalinghe".

**DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

Patate con taglio tipo "steakhouse" con sezione di taglio nominale 20 x 10 mm prefritte e surgelate 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 3%.

Senza glutine.

**INGREDIENTI**

Patate, olio di palma 3%.

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



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**PATATE CASALINGHE PREFRITTE SURGELATE**

*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	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO			NO
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 illinoiesis (Wangenh.) 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 <sub>2</sub>	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

## Confezionam

## Metal detection

## Stoccaggio

## **CARATTERISTI**

## Organolettiche

## Aspetto: bastoncini di patata

Colore: dorato caratteristico.

Odore: caratteristico dell'olio di frittura, senza odore

Sapore: tipico di patata, senza retrogusti estranei.

## Consistenza: c

**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 /

unita macchiatà, 1 punto / unita macchiatà.



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**  
**PATATE CASALINGHE PREFRITTE SURGELATE**  
Marchio **Professional**

Formato **2500g**

Data  
revisione:  
07/04/2022

**Definizione dei difetti.**

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

**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 25 mm.

**Chimico fisiche**

Residuo secco (29 +/- 3) %

Grassi totali (3 +/- 1,5) g/100g

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	530 kJ 125 kcal	
Grassi	3 g	
Di cui acidi grassi saturi	0,4 g	
Carboidrati	21 g	
Di cui zuccheri	0,5 g	
Proteine	2,5 g	
Sale	0,1 g	

**VALORI NUTRIZIONALI con Olio di palma**

Valori medi per 100g di prodotto surgelato		
Energia	530 kJ 125 kcal	
Grassi	3 g	
Di cui acidi grassi saturi	1,5 g	
Carboidrati	21 g	
Di cui zuccheri	0,5 g	
Proteine	2,5 g	
Sale	0,10 g	



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### PATATE CASALINGHE PREFRITTE SURGELATE

Marchio **Professional**

Formato **2500g**

Data

revisione:

07/04/2022

#### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Friggitrice: Max 175°C 3-4 min

Forno: Max 220°C (200°C in forno ventilato) 15 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		
<b>Nel congelatore</b>	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana
<b>Nello scomparto del ghiaccio</b>		3 giorni
<b>Nel frigorifero</b>		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	<b>Polietilene</b>	Larghezza <b>300</b>
Contenuto netto	<b>2500 g</b>	Lunghezza <b>480</b>
Peso contenitore	<b>20 g</b>	Altezza <b>45</b>

#### Pallettizzazione

Tipo pallet	<b>Europallet</b>	Misure per cartone (cassa americana)	<b>393x261x230 mm</b>
Numero confezioni per cartone	<b>4</b>	Peso lordo cartone	<b>10,5 kg</b>
Numero cartoni per strato	<b>9</b>	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	<b>774kg</b>
Numero strati per pallet	<b>8</b>	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	<b>213 cm</b>
Numero cartoni per pallet	<b>72</b>	Tipo di stabilizzazione utilizzata	<b>Film estensibile</b>



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### PATATE CASALINGHE PREFRITTE SURGELATE

Marchio *Professional*

Formato *2500g*

*Data*

*revisione:*

07/04/2022

#### **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.