



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE "PROFESSIONAL"

Marchio *Pizzoli*

Formato *2500g*

Data

revisione:

02/02/2024

#### CODICE INTERNO

570550

#### CODICE EAN 13

8002411401010

#### CODICE ITF 14

18002411401017

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Croccette di patate surgelate.

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Croccette di purea di patate surgelate "Professional".

#### DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Cilindretti di passato di patate speziato rivestiti con pane grattugiato surgelati I.Q.F..

#### MATERIA PRIMA

Sono utilizzate patate di varietà comunemente utilizzate nei processi di trasformazione industriale.

#### INGREDIENTI

Patate (85%), panatura (farina di **frumento**, paprica, sale, lievito), patate disidratate, sale, farina di **frumento**, stabilizzante: E464, aromi naturali (pepe e noce moscata).

Può contenere tracce di **uova, latte, soia, senape, lupino**.

#### 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 come ingrediente (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazioni crociate (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	SI	Glutine	Farina di frumento	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO			SI
Uova e prodotti a base di uova	NO			SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	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			SI
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 (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			SI



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE "PROFESSIONAL"**

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data  
revisione:  
02/02/2024

Allergene	Presenza nel prodotto come ingrediente (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazioni crociate (Si/No)
		Componente	Ingrediente in cui il componente è presente	
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			SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO			NO

### **PROCESSO PRODUTTIVO**

Pelatura  
Selezione  
Taglio  
Calibratura in spessore e lunghezza  
Selezione ottica  
Cottura a vapore  
Estrusione della purea  
Raffreddamento purea  
Aggiunta ingredienti e impasto  
Formatura  
Impanatura  
Surgelazione  
Confezionamento  
Metal detector  
Stoccaggio

### **CARATTERISTICHE QUALITATIVE**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Aspetto: cilindretti liberi di purea di patata speziata e rivestiti con pangrattato.

Colore: dorato caratteristico.

Odore: caratteristico, senza odori estranei.

Sapore: tipico di passato di patata speziato, senza retrogusti estranei.

Consistenza: croccanti in superficie, internamente morbide e pastose.

#### **Chimico fisiche**

Peso singolo pezzo (28 +/- 3) g  
Diametro (25 +/- 3) mm  
Lunghezza (60 +/- 5) mm  
Residuo secco > 28%

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

#### **Microbiologiche**

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema

CMT	(ufc/g)	≤1.000.000
Coliformi totali	(ufc/g)	≤3.000
E. coli	(ufc/g)	≤100
Stafilococchi coagulasi positivi	(ufc/g)	≤100
Listeria monocytogenes	(ufc/1g)	≤10
Salmonella spp.	(ufc/25g)	Assente



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE "PROFESSIONAL"**

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data  
revisione:  
02/02/2024

### **VALORI NUTRIZIONALI**

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Energia	446 kJ 105 kcal
Grassi	0,2 g
Di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	21,8 g
Di cui zuccheri	1,4 g
Proteine	2,8 g
Sale	1,2 g

### **MODALITÀ DI PREPARAZIONE per 500g di prodotto surgelato**

**Friggitrice:** preriscaldare l'olio a 175°C. Versare le crocchette ancora surgelate. Riempire a metà il cestello e cuocere per circa 4 minuti.

Non cuocere troppo il prodotto, ma solo fino a giusta doratura.

Ridurre i tempi di cottura quando si cuociono piccoli quantitativi.

### **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>290</b>
Contenuto netto	<b>2500 g</b>	Lunghezza	<b>440</b>
Peso contenitore	<b>20 g</b>	Altezza	<b>50</b>

### **Pallettizzazione**

Tipo pallet	<b>Europallet</b>	Misure per cartone (cassa americana)	<b>390x260x220 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>779 kg</b>
Numero strati per pallet	<b>8</b>	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	<b>191 cm</b>
Numero cartoni per pallet	<b>72</b>	Tipo di stabilizzazione utilizzata	<b>Film estensibile</b>

### **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.