



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**I RUSTICI PREFRITTI SURGELATI “PROFESSIONAL”**  
Marchio **Pizzoli**

Data  
revisione:  
24/05/2021

**CODICE INTERNO**

561101

**CODICE EAN13**

8002411102436

**CODICE EAN14**

18002411102433

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Patate prefritte e surgelate.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

I Tocchettoni Rustici Professional.

**DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

Tuberi di patate tagliati irregolarmente, prefritti e surgelati I.Q.F. ottenuti dall'utilizzo di materia prima di calibro 37,5-40 mm.

**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 2,2%.

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
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



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**I RUSTICI PREFRITTI SURGELATI "PROFESSIONAL"**  
Marchio **Pizzoli**

Data  
revisione:  
24/05/2021

Allergene	Presenza nel prodotto (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Si/No)
		Componente	Ingrediente in cui il componente è presente	
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  
Confezionamento  
Metal detector  
Stoccaggio

### **CARATTERISTICHE QUALITATIVE**

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Aspetto: pezzi 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, internamente morbide e pastose.

#### **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, 1 punto / unità macchiata, 1/3 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 2 e 4 mm  
**Difetto medio**: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 4 e 9 mm  
**Difetto grave**: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore superiore a 9 mm

#### **Chimico fisiche**

Grassi totali (2,2 +/- 1,5)%  
Residuo secco (26 +/- 2)%

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**  
**I RUSTICI PREFRITTI SURGELATI "PROFESSIONAL"**  
Marchio **Pizzoli**

Data  
revisione:  
24/05/2021

### Microbiologiche

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

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Energia	486 kJ 115 kcal
Grassi	2,2 g
Di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	20 g
Di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	2,3 g
Sale	0,07 g

### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

#### PREPARAZIONE PER 500 g DI PRODOTTO SURGELATO

Friggitrice: Preriscaldare l'olio a 175°C. Versare le patate ancora surgelate. Riempire a metà il cestello e cuocere per 5 minuti. Non cuocere troppo il prodotto, ma solo fino a giusta doratura.

Forno: Preriscaldare il forno a 220°C (200°C in forno ventilato). Disporre le patate su un solo strato della teglia e cuocere per 22 minuti o fino a giusta doratura.

Forno combinato a vapore: Preriscaldare il forno a 190°C(0% di umidità) e cuocere per 18 minuti o fino a giusta doratura.

### 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.



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**  
**I RUSTICI PREFRITTI SURGELATI “PROFESSIONAL”**  
Marchio **Pizzoli**

Data  
revisione:  
24/05/2021

**Confezioni per la vendita**

Tipo contenitore	Busta	Dimensioni confezione per la vendita (mm):	
Materiale	<b>Polietilene</b>	Larghezza	<b>280</b>
Contenuto netto	<b>2500 g</b>	Lunghezza	<b>370</b>
Peso contenitore	<b>15 g</b>	Altezza	<b>55</b>

**Pallettizzazione**

Tipo pallet	<b>Europallet</b>	Misure per cartone (cassa americana)	<b>390x260x200 mm</b>
Numero confezioni per cartone	<b>4</b>	Peso lordo cartone	<b>10,4 kg</b>
Numero cartoni per strato	<b>9</b>	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	<b>866 kg</b>
Numero strati per pallet	<b>9</b>	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	<b>195 cm</b>
Numero cartoni per pallet	<b>81</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 **In tutte le fasi principi del metodo HACCP** come previsto dalla legislazione vigente in tema di igiene dei prodotti alimentari.