



CODICE INTERNO

570600

CODICE EAN 13

8002411303048

CODICE ITF 14

18002411303045

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di purea di patate fresche surgelata.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pizzoli Fior di purè.

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Dischi di purea di patate fresche precotte miscelata con latte, burro, sale e surgelata I.Q.F..

MATERIA PRIMA

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

INGREDIENTI

Patate (90%), fiocchi di patate, **burro** in polvere, **latte** parzialmente scremato in polvere, sale, sciroppo di glucosio.

Può contenere tracce di **uova**, **glutine** e derivati.

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	NO			SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	latte	latte parzialmente scremato in polvere	
			burro in polvere	
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			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	NO			NO



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PURE' DI PATATE SURGELATO "FIOR DI PURÈ"
Marchio **Pizzoli** Formato **600g**

Data revisione:
25/11/2014

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	
(<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati				
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
Taglio dei tuberi
Cottura a vapore
Estrusione della purea
Raffreddamento purea
Aggiunta ingredienti e impasto
Formatura
Spolvero con fiocco micronizzato
Surgelazione
Confezionamento
Stoccaggio

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Organolettiche

Aspetto: cilindri di purè di patata liberi.
Colore: da giallo chiaro a giallo.
Odore: caratteristico senza odori estranei.
Sapore: tipico, senza retrogusti estranei.
Consistenza: purea ben amalgamata con granulosità fine.

Merceologiche

Punti scuri: si intendono tutti i punti di colore bruno o nero derivanti da residui di pelatura, attacchi parassitari o traumi subiti dalla materia prima.
Il limite massimo ammesso è di 10 punti > 1,2 mm su 144 cm².
Materiali estranei assenti.

Chimico fisiche

Peso singolo pezzo (30 +/- 1) g
Residuo secco (28 +/- 2) %
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
Stafilococco coagulasi positivo	(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 116 kcal
Grassi	2,6 g
Di cui acidi grassi saturi	1,9 g
Carboidrati	18,4 g
Di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	2,7 g
Sale	1,0 g

DURABILITÀ

18 mesi a -18°C.

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	PE/PET	Larghezza	190
Contenuto netto	600 g	Lunghezza	260
Peso contenitore	11 g	Altezza	40

Pallettizzazione

Tipo pallet	Europallet	Misure per cartone (cassa americana)	mm 390x230x195
Numero confezioni per cartone	10	Peso lordo cartone	6,3 kg
Numero cartoni per strato	11	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del	646 kg
Numero strati per pallet	9	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del	191 cm
Numero cartoni per pallet	99	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.