

Patate intere 25/30 mm, IQF

Codice: ARH610 – Patate intere 25/30 mm IQF - confezioni 4x2,5Kg			
Documento: 05411361021293	Creazione: 18/11/2014	Rev.: 29/10/2015	Vers. 2

varietà: **taglio:** intero **qualità:** A

origine: BE, DE, NL **dimensione:** 25-30 mm

Patate intere surgelate in IQF preparate a partire dal prodotto fresco, pulito e sano delle diverse varietà di tubero della specie *Solanum tuberosum*.

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di almeno -18°C o inferiore.

Caratteristiche fisiche				
parametri	unità	valore	tolleranza	
per 1000 g				
Corpi estranei (F.M.)	pezzi	0		
Corpi estranei di origine vegetale (F.E.V.M.)	pezzi	0		
Materiale vegetale (E.V.M.)	pezzi	0		
Macchie > 10 mm	pezzi	0		
Macchie 6 ... 10 mm	pezzi	3		
Macchie 2 ... 6 mm	pezzi	8		
Macchie < 2 mm	pezzi	10		
Spaccatura	pezzi	5		
Sovramisura	pezzi	5		
Sottomisura	pezzi	10		

- F.M.:** qualsiasi materiale non di origine vegetale come insetti o parti di insetto, legno, vetro, pietre, metallo, plastica, lumache, bacche tossiche ...
- F.E.V.M.:** qualsiasi materiale vegetale non derivante dalla pianta della patata e non tossico.
- E.V.M.:** qualsiasi materiale vegetale derivante dalla pianta della patata che non sia la patata stessa.
- Macchia evidente:** area di colorazione marrone/nera di dimensioni superiori ad un cerchio del diametro dichiarato nei "criteri", si tratti di una sola macchia o di un aggregato di macchie.
- Macchia grande:** area di colore diverso di dimensioni superiori ad un cerchio del diametro dichiarato nei "criteri", si tratti di una sola macchia o di un aggregato di macchie.
- Difetti minori:** area di colorazione marrone/nera di dimensioni superiori ad un cerchio di diametro dichiarato nei "criteri" si tratti di una sola macchia o di un aggregato di macchie.
- Macchioline:** area macchiata o di diversa colorazione di diametro inferiore a 2mm, si tratti di una sola macchia o di un aggregato di macchie
- Spaccatura:** spaccatura di dimensioni superiori a 2 mm di profondità e a più di ½ di lunghezza
- Fuorimisura** patate il cui diametro minimo è maggiore o minore di quanto dichiarato nella tolleranza

Caratteristiche chimiche				
parametri	unità	valore	tolleranza	descrizione
Residui di pesticidi	ppm			prodotto conforme alle leggi del Belgio e della Comunità Europea in merito ai livelli massimi di residui
Metalli pesanti	ppm			prodotto conforme alle leggi del Belgio e della Comunità Europea in merito ai livelli massimi di residui
Perossidasi	test visuale	-/ +		Negativo a 30 sec. e positivo tra 30 e 60 sec.

Qualità organolettiche	
parametri	descrizione
Gusto:	Tipico delle patate fresche
Odore:	Caratteristico della patata fresca senza odori sgradevoli
Consistenza:	Soda e non farinosa
Colore:	Patate a pasta bianca/gialla

Caratteristiche microbiologiche				
parametri	unità	Target	Maximum	metodo
Conta totale	grammi	500.000	1.500.000	ISO 4833 Spiral
Enterobatteri	grammi	1.000	10.000	adaptation of ISO 21528-2 + Spiral
Lieviti e muffe	grammi	1.000	5.000	NF-V-08-059 + Spiral
E-coli	grammi	10	100	ISO 16649-2 + Spiral
Listeria monocytogenes	grammi	10	100	VIDAS LMO 2
Salmonella	25 grammi	assente	assente	RAPID'Salmonella

Allergeni							
principali allergeni	(*) 1	2	3	principali allergeni	(*) 1	2	3
Cereali contenenti glutine e derivati		√		Crostacei e derivati			√
Uova e derivati			√	Pesce e derivati			√
Arachidi e derivati			√	Soia e derivati			√
Latte e derivati (incl. lattosio)		√		Noci e derivati			√
Sedano e derivati		√		Senape e derivati			√
Sesamo e derivati			√	Diossido di zolfo e solfiti > 10ppm as SO2			√
Lupino e derivati			√	Molluschi e derivati			√

(*) 1 = presente // 2 = non presente nel prodotto. Allergene presente in stabilimento, ma assenza di cross contamination grazie alle misure preventive adottate
3 = non presente (né nel prodotto né in stabilimento)

Dichiarazioni
Assenza OGM
Nessuno dei nostri prodotti è geneticamente modificato né è stato prodotto tramite tecnologie di modificazione genetica né contiene alcun organismo geneticamente modificato. Nessuna biotecnologia o agenti di processo sono stati utilizzati durante il processo produttivo. I prodotti sono conformi al regolamento europeo in merito a prodotti non OGM (EG) n. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche.
Pesticidi
Tutti i prodotti forniti sono conformi alla legislazione vigente nella Comunità Europea in termini di residui di pesticidi e non eccedono i livelli massimi di residui in essa definiti. Gli eventuali pesticidi utilizzati durante la coltivazione sono conformi alla lista approvata dalla Comunità Europea. I residui di pesticidi sono analizzati da un laboratorio esterno accreditato ISO 17025. Il laboratorio partecipa ai test di prestazione FAPAS e i (buoni) risultati del laboratorio sono condizione necessaria al nostro contratto.
Metalli pesanti
Tutti i nostri prodotti sono conformi alla legislazione europea in materia di metalli pesanti e non eccedono le tolleranze definite dalla stessa.
Radiazioni ionizzanti
Nessuno dei nostri vegetali e /o prodotti surgelati è sottoposto a radiazioni ionizzanti in nessuno stadio della produzione. I nostri prodotti pertanto non devono essere etichettati secondo le direttive 1999/2/EC e 1999/3/EC relative a prodotti e/o ingredienti di prodotti sottoposti a irraggiamento.
Nano tecnologie
I nostri prodotti non contengono e non sono stati prodotti con l'aiuto di nano tecnologie.
Imballaggio
Tutti i nostri imballaggi dei prodotti sfusi congelati sono conformi alla vigente Legislazione Europea: 1935/2004; 2008/39/EC; 2007/19/EC; 2023/2006; 82/711/EC; 93/8/EC; 97/48/EC; 85/572/EC; 2002/72/EC e modifiche, incluse 2009/975/EC; 10/2011; a tutti i decreti vigenti in Belgio relativamente ai materiali e agli oggetti destinati al contatto con gli alimenti e a tutti i futuri emendamenti a tali regolamenti, direttive e decreti. Dichiariamo inoltre che i materiali usati negli imballaggi non sono contaminati da plastificanti come BPA (Bisphenol A); DBP (di-n-butyl phthalate); DEHP (di-2-ethylhexyl phthalate); DINP (diisononyl phthalate); DOP (di-n-octyl phthalate); DEP(diethyl phthalate).
Precauzioni
Non ricongelare il prodotto scongelato.
Shelf life – istruzioni per la conservazione
Il prodotto ha una shelf life di 24 mesi dalla data di produzione (indicata sull'etichetta) se conservato nella confezione originale e tenuto ad una temperatura di almeno -18°C. Dopo l'apertura, la shelf life del prodotto non consumato rimane invariata a condizione che la confezione originale venga ben chiusa eliminando l'aria in eccesso. Conservare il prodotto ad una temperatura di almeno -18°C.

Packaging

<u>Confezione:</u>	buste 4 x 2,5 Kg. / buste per 81-90	
<u>Imballaggio primario:</u>	buste prestampate LDPE materiale conforme alla Legislazione Europea e nazionale in materia di imballi per alimenti	
<u>Imballaggio secondario:</u>	cartone esterno ondulato (canna C) – kraft esterno bianco dimensioni esterne 385 mm x 255 mm x 170 mm	
<u>Pallettizzazione:</u>	Euro pallet – legno 9 confezioni per strato 9 strati per pallet Pallet cellofanato	pallet INDUSTRIA – legno 10 confezioni per strato 9 strati per pallet Pallet cellofanato

Informazioni Prodotto

Ingredienti	% peso
Patate	100%

Valori nutrizionali

<i>data A</i> <i>data B</i>	<i>Patate novelle, medie, crude</i>				
<i>parametri</i>	<i>data A</i>	<i>data B</i>	<i>unità</i>	<i>fonte</i>	<i>metodo</i>
Energia Kcal	76		kcal	1169/2011	
Energia Kj	322		kjoule	1169/2011	
Lipidi totali (grassi)	0.3		gr	Mc Cance & Widdowson 6	
acidi grassi, totale saturi	0.1		gr	Mc Cance & Widdowson 6	
acidi grassi, totale monoinsaturi	tr		gr	Mc Cance & Widdowson 6	
acidi grassi, totale polinsaturi	0.1		gr	Mc Cance & Widdowson 6	
Carboidrati disponibili	16.1		gr	Mc Cance & Widdowson 6	
zuccheri, totali	1.3		gr	Mc Cance & Widdowson 6	
amido	14.8		gr	Mc Cance & Widdowson 6	
Fibre	1		gr	Mc Cance & Widdowson 6	Englyst
Proteine	1.5		gr	Mc Cance & Widdowson 6	
Sale aggiunto	0		mg	Mc Cance & Widdowson 6	
Sale totale (Calcolato da Na)	28		mg	Calcolato da Na	