

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

Data

PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE

revisione:

Marchio *Pizzoli*Formato **2500g**

14/03/2019

CODICE INTERNO

505001

CODICE EAN 13

8002411101019

CODICE ITF 14

18002411101016

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patate prefritte e surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pizzoli patate "Patatine".

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Bastoncini di patate con sezione di taglio nominale 9 x 9 surgelati 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 (4,4%), destrosio.

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 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

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

Data

PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE

revisione:

Marchio **Pizzoli**Formato **2500g**

14/03/2019

Allergene	Presenza nel prodotto (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (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 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

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**Organolettiche**Aspetto: bastoncini di patata liberiColore: dorato caratteristico.Odore: caratteristico dell'olio di frittura, senza odori estranei.Sapore: tipico di patata, senza retrogusti estranei.Consistenza: croccanti in superficie, ma non secche, ripiene al proprio interno.**Merceologiche**

La difettosità è valutata su 1000 g di prodotto, contando il numero di unità macchiate. Gli stick con difetti lievi non devono essere superiori a 25, quelli con difetti medi possono essere al massimo 6 e quelli con difetti gravi non devono essere superiori a 2.

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 10 mm**Difetto grave**: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore superiore a 10 mmPezzatura: E' ammesso un limite massimo del 45% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza inferiore a 50 mm, di cui non più del 2,5% inferiore a 25 mm.**Chimico fisiche**

Grassi totali (4,4 +/- 1,5) g

Residuo secco Min. 28%

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

Microbiologiche

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema.

Stafilococchi coagulasi positivi	(ufc/g)	≤ 100
L. monocytogenes	(ufc/g)	≤ 10
Salmonella spp.	(ufc/25 g)	Assente

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Energia	565 kJ 134 kcal
Grassi	4,4 g
Di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	20 g
Di cui zuccheri	0,4 g
Fibre	3,2 g
Proteine	2,9 g
Sale	0,08 g

DURABILITA'

24 mesi a -18°C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

CONSERVAZIONE DOMESTICA		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio		3 giorni
Nel frigorifero		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 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	Polietilene	Larghezza	280
Contenuto netto	2500 g	Lunghezza	440
Peso contenitore	20 g	Altezza	55

Pallettizzazione

Tipo pallet	Europallet	Misure per cartone (cassa americana)	390x260x240 mm
Numero confezioni per cartone	4	Peso lordo cartone	10,4 kg
Numero cartoni per strato	9	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	770 kg
Numero strati per pallet	8	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	207 cm
Numero cartoni per pallet	72	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.