CODICE INTERNO
501115

CODICE EAN
8002411103310

CODICE ITF14
18002411103317

DENOMINAZIONE DI VENDITA
Patate prefritte e surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE
Pizzoli “Patatine Classic”.

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.

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 e/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 (Sì/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 (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati	NO			NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			NO

Questo documento è di proprietà di Pizzoli S.p.A. e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta della medesima.

Allergene	Presenza nel prodotto (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Sì/No)
		Componente	Ingrediente in cui il componente è presente	
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
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 liberi
Colore: 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 é 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 é di **50** 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

Pezzatura: E' ammesso un limite massimo del 18% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza inferiore a 40 mm, di cui non più del 2% inferiore a 20 mm.

Chimico fisiche

Residuo secco (28 +/- 2) %
Grassi totali (5 +/- 1,5) g
Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

Questo documento è di proprietà di Pizzoli S.p.A. e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta della medesima.

Microbiologiche

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema:

CMT	(ufc/g)	≤ 100.000
Coliformi totali	(ufc/g)	≤300
E. coli	(ufc/g)	≤10
Staf aureus	(ufc/g)	≤100
Listeria monocytogenes	(ufc/g)	≤10
Salmonella	(ufc/25g)	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	19,6 g
Di cui zuccheri	0,4 g
Fibre	2,4 g
Proteine	2,9 g
Sale	0,08 g

DURABILITÀ

24 mesi a -18°C

MODALITA 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 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	**Polietilene**	Larghezza	**240**
Contenuto netto	**1000 g**	Lunghezza	**310**
Peso contenitore	**10 g**	Altezza	**40**

Pallettizzazione

Tipo pallet	**Europallet**	Misure per cartone (cassa americana)	**390x260x240 mm**
Numero confezioni per cartone	**10**	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**

Questo documento è di proprietà di Pizzoli S.p.A. e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta della medesima.

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.

Questo documento è di proprietà di Pizzoli S.p.A. e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta della medesima.