



**CODICE INTERNO**

535002

**CODICE EAN 13**

8002411102627

**CODICE ITF 14**

18002411102624

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Patate a spicchi prefritte e surgelate.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Professional Spicchi con buccia prefritti.

**DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

Tuberi di patate tagliate in sestini mediante taglio di tipo longitudinale, con buccia, prefritti e surgelati I.Q.F. ottenuti dall'utilizzo di materia prima di calibro 45-50 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, sale, 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 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
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			NO
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Data

**PATATE A SPICCHI CON BUCCIA PREFRITTE SURGELATE**

revisione:

Marchio *Professional*Formato **2500g**

30/03/2021

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

Lavaggio

Selezione

Taglio

Calibratura in spessore e lunghezza

Selezione

Blanching

Essiccazione

Prefrittura

Raffreddamento

Surgelazione

Selezione

Confezionamento

Metal detector

Stoccaggio

**CARATTERISTICHE QUALITATIVE****Caratteristiche Organolettiche**Aspetto: spicchi di patata liberi con bucciaColore: dorato caratteristicoOdore: 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 **25** punti su 1000 g di prodotto surgelato.

**Definizione dei difetti.****Difetto lieve**: Macchie, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 2 e 4 mm**Difetto medio**: Macchie, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 4 e 9 mm**Difetto grave**: Macchie, altri difetti con dimensione maggiore superiore a 9 mm**Chimico fisiche**

Grassi totali (3,9 +/- 1,5) g/100 g

Residuo secco (30 +/- 2)%

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

**Microbiologiche**

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

*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.*



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**PATATE A SPICCHI CON BUCCIA PREFRITTE SURGELATE**

Marchio *Professional*

Formato **2500g**

Data  
revisione:  
30/03/2021

**VALORI NUTRIZIONALI**

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Energia	534 kJ 127 kcal
Grassi	3,9 g
Di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	19 g
Di cui zuccheri	0 g
Fibre	2,6 g
Proteine	2,7 g
Sale	0,36 g

**DURABILITÀ**

24 mesi a -18°C.

**MODALITÀ DI UTILIZZO**

Da consumarsi previa cottura.

IN FRIGGITRICE: versare il prodotto ancora surgelato in friggitrice con olio ben caldo (175°C) e lasciare cuocere per 5-6 minuti. Non cuocere troppo il prodotto ma solo fino a ottenere un colore giallo dorato. Ridurre i tempi di cottura quando si cuociono piccoli quantitativi.

Per una buona frittura consultare il sito [www.goodfries.eu](http://www.goodfries.eu).

**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 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	
Materiale	<b>Polietilene</b>	Larghezza	<b>280</b>
Contenuto netto	<b>2500 g</b>	Lunghezza	<b>440</b>
Peso contenitore	<b>15 g</b>	Altezza	<b>60</b>

**Pallettizzazione**

Tipo pallet	Europallet	Misure per cartone (cassa americana)	<b>390x260x200 mm</b>
Numero confezioni per cartone	<b>4</b>	Peso lordo cartone	<b>10,3 kg</b>
Numero cartoni per strato	<b>9</b>	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	<b>857 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 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.*

Pagina 3 di 3