



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE "PROFESSIONAL"

Data revisione:

24/05/2021

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

CODICE INTERNO

517001

CODICE EAN 13

8002411101217

CODICE ITF 14

18002411101214

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patatine prefritte e surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pizzoli patatine "Professional" Patatine taglio classico.

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Bastoncini di patate con sezione di taglio nominale 11 x 11 prefritti e 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%.

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 |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE "PROFESSIONAL"
 Marchio **Pizzoli** Formato **2500g**

Data revisione:
24/05/2021

| Allergene | Presenza nel prodotto (Sì/No) | In caso di presenza | | Possibilità di contaminazione crociata (Sì/No) |
|---|-------------------------------|---------------------|---|--|
| | | Componente | Ingrediente in cui il componente è presente | |
| 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
 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, 2 punto / unità macchiata, 1 punto / unità macchiata.

Il limite massimo ammesso é di **30** punti su 1000 g di prodotto surgelato

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 12 mm
Difetto grave: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore superiore a 12 mm
Pezzatura: E' garantito un limite minimo del 55% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza superiore a 50 mm e non più del 4% inferiore a 2,5 mm.

Chimico fisiche

Grassi totali (4,0 +/- 1,5) g/100 g
 Residuo secco (32 +/- 3) %

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.

