Cod. STP-21 Pag. 1 di 2

SACPO S.p.A. SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Prodotto:

PUREA BASE DI PATATE

COPIA CONTROLLATA	N °	
COPIA NON CONTROLLATA		

Revisione	Sintetico modifiche			
Rev. 5 del 29/08/19	Aggiornamento tabella valori nutrizionali e tabella allergeni			
Redazione	1° verifica	2° verifica	Approvazione	
Resp. Controllo Qualità	Resp. Logistica	Resp. Produzione	Amministratore Delegato	

Specifica Tecnica di Prodotto

Cod. STP-21 Pag. 2 di 2

DEFINIZIONE

Preparazione alimentare a base di patate fresche precotte, surgelata.

Il prodotto non contiene glutine.

INGREDIENTI

Composizione: patate fresche precotte 91%, burro, latte, sale, noce moscata.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Organolettiche

Aspetto e colore: Pellets di colore giallo chiaro

Gusto da cotto: Delicato di patata.

Consistenza da cotto: Morbida e vellutata.

Odore: Gradevole, tipico della patata.

Batteriologiche	m	M	c	Metodi
Conta totale:	10^{5}	10^{6}	2/5	Petrifilm 24 h a 32°C
Coliformi:		$3x10^3$		Petrifilm 24 h a 42°C
E.coli:		10^2		Petrifilm 24 h a 42°C
Listeria:	10	10^2	3/5	Galleria API
Salmonella	0 / 25		5/5	Rapid test
Liquiti a Muffa	50			

Lieviti e Muffe 50

Dimensioni e Pesi

Il prodotto fornito avrà forma cilindrica di lunghezza 4,0-6,0mm e con un diametro di 1,4±0,4mm.

Pezzi di peso < 5gr	max	10% peso
Peso singolo pezzo gr		5,0 - 11,0
Pezzi di peso >11gr	max	10% peso
Difetti e tolleranze		
Pezzi deformi o schiacciati	max	5% peso
Pezzi in blocco(>= 3 pezzi)	max	n°4

max	5% peso
max	n°4
max	3% peso
>3mmq	assenti
max	10pz / 500gr
	max max >3mmq

Specifica Tecnica di Prodotto

Cod. STP-21 Pag. 3 di 2

Pesticidi

Il prodotto non può contenere residui di fitofarmaci superiori ai limiti di legge previsti per i singoli principi attivi considerati utilizzabili nel Disciplinare tecnico di riferimento

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 gr

VALORE ENERGETICO	116 Kcal
	487 Kj
PROTEINE	2,0 g
CARBOIDRATI	17,0 g
di cui zuccheri	0,15 g
GRASSI	4,2 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g
FIBRE	1,5 g
SALE	0,8 g

Allergeni

Prescrizioni dell'allegato III bis della Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche

	Presenza nel	In caso di presenza		Presenza nel	Possibilità
Allergeni	prodotto (Si/No)	Componente	Ingrediente in cui il componente é presente	sito di produzione (Si/No)	contaminazi oni crociate
Cereali contenenti e prodotti a base di cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, grano saraceno, ecc.)	NO			SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO			SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO			NO	
Arachidi e prodotti a base d'arachidi	NO			NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO			NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	SI	Lattosio	Burro, latte	SI	
Frutta secca e prodotti a base di frutta secca (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO			NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO			NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 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 molluschi	NO			NO	

Il prodotto è OGM free

SACPO

Specifica Tecnica di Prodotto

Cod. STP-21 Pag. 4 di 2

Modalità di rinvenimento:

Padella: Versare in una padella il Purè aggiungendo un bicchiere di latte o acqua ogni mezza busta di prodotto ancora surgelato. Fate cuocere a fuoco lento per 4/5 minuti fino al raggiungimento della consistenza desiderata, mescolando regolarmente.

Imballo:

BUSTA

Busta a cuscino, peso singola confezione 600gr

COD EAN: 8012866130052

PALLET

UVE x Strato 9
Strati x Pallet 13
Uve v Pallet 117
Con fez x UVE 8
Peso Pallet 561.6
Dim UVE 387x257x120
Codice UVE 1907

Luogo di produzione: Via del Campo Sportivo, 67050 Ortucchio (AQ)

Condizioni di trasporto < -18°C

Temperatura di stoccaggio <-18°C

TMC: 18 mesi in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa