

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****PATATE A SPICCHI PREFRITTE SURGELATE**
Marchio *Professional*Formato **2500g**

Data

revisione:

24/05/2021

Allergene	Presenza nel prodotto (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Si/No)
		Componente	Ingrediente in cui il componente è presente	
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
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**Caratteristiche Organolettiche**Aspetto: spicchi di patata liberiColore: 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 **21** 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

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 2 di 4

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

Chimico fisiche

Grassi totali (3,0 +/- 1,5)%
Residuo secco (28 +/- 2)%

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente

Microbiologiche

CMT	(ufc/g)	≤ 100.000
Coliformi totali	(ufc/g)	≤ 300
E. coli	(ufc/g)	≤ 10
Stafilococchi coagulasi positivi	(ufc/g)	≤ 100
Listeria monocytogenes	(ufc/g)	≤ 10
Salmonella spp.	(ufc/25g)	Assente

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Energia	452 kJ 108 kcal
Grassi	2,7 g
Di cui acidi grassi saturi	<0,5 g
Carboidrati	18 g
Di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	1,6 g
Sale	0,13 g

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Friggitrice: Max 175°C 4 min

Forno: Max 220°C (200°C in forno ventilato) 18 min

Cuocere fino ad ottenere un colore giallo dorato e la giusta croccantezza.

Non cuocere troppo. Ridurre i tempi di cottura quando si cuociono piccole quantità.

DURABILITÀ

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.

