

CODICE INTERNO

561101

CODICE EAN13

8002411102436

CODICE EAN14

18002411102433

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patate prefritte e surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

I Tocchettoni Rustici Professional.

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Tuberi di patate tagliati irregolarmente, prefritti e surgelati I.Q.F. ottenuti dall'utilizzo di materia prima di calibro 37,5-40 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 2,2%.

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

Allergene	Presenza nel prodotto (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Si/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

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto: pezzi 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, 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 **30** 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

Chimico fisiche

Grassi totali (2,2 +/- 1,5)%

Residuo secco (26 +/- 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	486 kJ 115 kcal
Grassi	2,2 g
Di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	20 g
Di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	2,3 g
Sale	0,07 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

PREPARAZIONE PER 500 g DI PRODOTTO SURGELATO

Friggitrice: Preriscaldare l'olio a 175°C. Versare le patate ancora surgelate. Riempire a metà il cestello e cuocere per 5 minuti. Non cuocere troppo il prodotto, ma solo fino a giusta doratura.

Forno: Preriscaldare il forno a 220°C (200°C in forno ventilato). Disporre le patate su un solo strato della teglia e cuocere per 22 minuti o fino a giusta doratura.

Forno combinato a vapore: Preriscaldare il forno a 190°C (0% di umidità) e cuocere per 18 minuti o fino a giusta doratura.

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.

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 (mm):	
Materiale	Polietilene	Larghezza	280
Contenuto netto	2500 g	Lunghezza	370
Peso contenitore	15 g	Altezza	55

Pallettizzazione

Tipo pallet	Europallet	Misure per cartone (cassa americana)	390x260x200 mm
Numero confezioni per cartone	4	Peso lordo cartone	10,4 kg
Numero cartoni per strato	9	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	866 kg
Numero strati per pallet	9	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	195 cm
Numero cartoni per pallet	81	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 In tutte le fasi principi del metodo HACCP come previsto dalla legislazione vigente in tema di igiene dei prodotti alimentari.