



**CODICE INTERNO**

561201

**CODICE EAN13**

8002411102443

**CODICE EAN14**

18002411102440

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Patate tagliate e surgelate.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

I rustici al naturale Professional.

**DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

Tuberi di patate tagliati irregolarmente, scottati 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.

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 e prodotti a base di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	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</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], 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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Data

**I RUSTICI AL NATURALE SURGELATI "PROFESSIONAL"**

revisione:

Marchio **Pizzoli**Formato **2500g**

27/06/2023

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

Pelatura a vapore dei tuberi  
 Selezione dei tuberi interi  
 Taglio  
 Selezione ottica sul prodotto tagliato  
 Blanchizzazione  
 Essiccazione  
 Raffreddamento  
 Surgelazione  
 Confezionamento  
 Metal detector  
 Stoccaggio

**CARATTERISTICHE QUALITATIVE****Caratteristiche Organolettiche**

Aspetto: pezzi di patata liberi  
Colore: dorato caratteristico  
Odore: caratteristico, senza odori estranei.  
Sapore: tipico di patata, senza retrogusti estranei.  
Consistenza: internamente morbide e pastose.

**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, 1 punto / unità macchiata, 1/3 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 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**

Residuo secco (21 +/- 3)%  
 Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

**Microbiologiche**

CMT	(ufc/g)	≤ 500.000
Coliformi totali	(ufc/g)	≤ 1.000
E. coli	(ufc/g)	≤ 10
Staf aureus	(ufc/g)	≤ 100
Listeria monocytogenes	(ufc/1g)	≤ 10
Salmonella	(ufc/25g)	Assente



### **VALORI NUTRIZIONALI**

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Valore energetico	369 kJ 87 kcal
Grassi	0,1 g
Di cui saturi	< 0,1 g
Carboidrati	18,6 g
Di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	1,8 g
Sale	0,08 g

### **DURABILITÀ**

24 mesi a -18°C.

### **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

<b>CONSERVAZIONE DOMESTICA</b>		
<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 vigente in Italia.

### **Confezioni per la vendita**

Tipo contenitore	Busta	Dimensioni confezione per la vendita (mm):	
Materiale	<b>Polietilene</b>	Larghezza	<b>370</b>
Contenuto netto	<b>2500 g</b>	Lunghezza	<b>280</b>
Peso contenitore	<b>15 g</b>	Altezza	<b>55</b>

### **Pallettizzazione**

Tipo pallet	<b>Europallet</b>	Misure per cartone (cassa americana)	<b>mm 390x260x200</b>
Numero confezioni per cartone	<b>4</b>	Peso lordo cartone	<b>10,4 kg</b>
Numero cartoni per strato	<b>9</b>	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	<b>868 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>



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Data

**I RUSTICI AL NATURALE SURGELATI “PROFESSIONAL”**

revisione:

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

27/06/2023

**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.