



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**PATASNELLA FETTE CON BUCCIA PREFRITTE E**  
**SURGELATE**

Data revisione:  
28/05/2020

Marchio *Pizzoli*

Formato **600g**

**CODICE INTERNO**

502015

**CODICE EAN 13**

8002411301129

**CODICE ITF 14**

18002411301126

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Patate prefritte e surgelate.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Pizzoli "Patasnella Fette".

**DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

Fette di patate con buccia ottenute da tuberi di calibro 45-50 / 50-60 mm tagliati trasversalmente, spessore nominale di (5,5+/- 1,0) mm, prefritte e surgelate 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, sale.

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 contaminazioni crociate (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   |
| Sedano e prodotti a base di sedano   | NO                            |                     |   | NO   |



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**PATASNELLA FETTE CON BUCCIA PREFRITTE E**  
**SURGELATE**

Data revisione:  
28/05/2020

Marchio **Pizzoli**

Formato **600g**

| Allergene   | Presenza nel prodotto (Si/No) | In caso di presenza |   | Possibilità di contaminazioni crociate (SI/NO) |
|---|-------------------------------|---------------------|---|--|
|   |                               | Componente          | Ingrediente in cui il componente è presente |  |
| 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 <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**

Lavaggio  
Selezione dei tuberi interi  
Taglio  
Calibratura in spessore e lunghezza  
Selezione ottica sul prodotto tagliato  
Blanching  
Essiccazione  
Prefrittura  
Raffreddamento  
Surgelazione  
Confezionamento  
Metal detector  
Stoccaggio

**CARATTERISTICHE QUALITATIVE**

**Caratteristiche organolettiche**

Aspetto: fette di patata libere con buccia  
Colore: dorato caratteristico.  
Odore: caratteristico, senza odori estranei.  
Sapore: tipico di patata, senza retrogusti estranei.  
Consistenza: croccanti in superficie, ma non secche, ripiene al proprio interno.

**Caratteristiche 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 **25** punti su 1000 g di prodotto surgelato.

Definizione dei difetti.

**Difetto lieve:** Macchie, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 2 e 4 mm  
**Difetto medio:** Macchie, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 4 e 9 mm  
**Difetto grave:** Macchie, altri difetti con dimensione maggiore superiore a 9 mm

**Caratteristiche Chimico fisiche**

Residuo secco (38 +/- 2) %  
Grassi totali (4,5 +/- 1,5) g/100 g  
Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

**Caratteristiche Microbiologiche**

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema:



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**PATASNELLA FETTE CON BUCCIA PREFRITTE E**  
**SURGELATE**

Data revisione:  
28/05/2020

Marchio **Pizzoli**

Formato **600g**

|                                  |           |         |
|----------------------------------|-----------|---------|
| Stafilococchi coagulasi positivi | (ufc/g)   | ≤ 100   |
| Listeria monocytogenes           | (ufc/g)   | ≤ 10    |
| Salmonella                       | (ufc/25g) | Assente |

**VALORI NUTRIZIONALI**

| Valori medi per 100g di prodotto surgelato |          | % AR* |
|--|----------|-------|
| Energia                                    | 631 kJ   | 8     |
|  | 150 kcal | 8     |
| Grassi                                     | 4,8 g    | 7     |
| Di cui acidi grassi saturi                 | 0,5 g    | 3     |
| Carboidrati                                | 22 g     | 8     |
| Di cui zuccheri                            | 0,7 g    | 1     |
| Fibre                                      | 3,9 g    | /     |
| Proteine                                   | 2,5 g    | 5     |
| Sale                                       | 0,34 g   | 6     |

\* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

**DURABILITÀ**

24 mesi a -18°C.

**MODALITÀ DI UTILIZZO**

**FORNO:** Preriscaldare il forno a 220°C. Distendere le patate ancora surgelate ben distese in un solo strato sulla teglia del forno e cuocere per 10 minuti o fino a ottenere un colore giallo dorato e girando il prodotto a metà cottura.

**PADELLA:** Versare in una padella antiaderente le patate ancora surgelate. Cuocere a fuoco medio con un filo d'olio per 8 minuti o fino a ottenere un colore giallo dorato e girando il prodotto a metà cottura.

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

| CONSERVAZIONE DOMESTICA             |                    |  |
|-------------------------------------|--------------------|--|
| <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 italiana vigente.

**Confezioni per la vendita**

| Tipo contenitore | <b>Busta</b>       | Dimensioni confezione per la vendita (mm): |            |
|------------------|--------------------|--|------------|
| Materiale        | <b>Polietilene</b> | Larghezza                                  | <b>230</b> |
| Contenuto netto  | <b>600 g</b>       | Lunghezza                                  | <b>270</b> |
| Peso contenitore | <b>12 g</b>        | Altezza                                    | <b>30</b>  |



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**PATASNELLA FETTE CON BUCCIA PREFRITTE E**  
**SURGELATE**

Data revisione:  
28/05/2020

Marchio *Pizzoli*

Formato **600g**

**Pallettizzazione**

|                               |                   |  |                         |
|-------------------------------|-------------------|--|-------------------------|
| Tipo pallet                   | <b>Europallet</b> | Misure del cartone (cassa americana)                             | <b>390x260x200 mm</b>   |
| Numero confezioni per cartone | <b>12</b>         | Peso lordo cartone   | <b>7,7 kg</b>           |
| Numero cartoni per strato     | <b>9</b>          | Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)        | <b>645 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> |

**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.