

**CODICE INTERNO**

505107

CODICE EAN 13

8002411102047

CODICE ITF 14

18002411102044

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patate prefritte e surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pizzoli We Love Rustiche "allegre casalinghe"

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Patate con taglio tipo "steakhouse" con sezione di taglio nominale 20 x 10 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 3,8%, 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 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

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****WE LOVE RUSTICHE PREFRITTE SURGELATE**Marchio **Pizzoli**Formato **750g**

Data

revisione:

22/02/2020

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

Stoccaggio

CARATTERISTICHE QUALITATIVE**Organolettiche**Aspetto: bastoncini di patata liberiColore: dorato caratteristico.Odore: caratteristico dell'olio di frittura, senza odori estranei.Sapore: tipico di patata, senza retrogusti estranei.Consistenza: croccanti in superficie, ripiene al proprio interno.**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, 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**Pezzatura**: E' garantito un limite minimo del 65% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza superiore a 50 mm e non più del 2% inferiore a 20 mm.**Chimico fisiche**

Residuo secco (32 +/- 2) %

Grassi totali (4,0 +/- 1,5) %

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

Microbiologiche

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema:

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

Data

WE LOVE RUSTICHE PREFRITTE SURGELATE

revisione:

Marchio **Pizzoli**Formato **750g**

22/02/2020

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)	Assente
Salmonella spp.	(ufc/25g)	Assente

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto surgelato		% AR* per porzione 100g
Energia	539 kJ 128 kcal	6%
Grassi	3,8 g	5%
Di cui acidi grassi saturi	0,4 g	2%
Carboidrati	20 g	8%
Di cui zuccheri	<0,5 g	0%
Fibre	1,9 g	
Proteine	2,2 g	4%
Sale	0,15 g	3%

*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/200kcal)

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 può essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

Da consumarsi previa cottura.

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	235
Contenuto netto	750 g	Lunghezza	300
Peso contenitore	10 g	Altezza	35

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

Data

WE LOVE RUSTICHE PREFRITTE SURGELATE

revisione:

Marchio **Pizzoli**Formato **750g**

22/02/2020

Pallettizzazione

Tipo pallet	Europallet	Misure per cartone (cassa americana)	mm 390x260x200
Numero confezioni per cartone	10	Peso lordo cartone	8 kg
Numero cartoni per strato	9	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del	665 kg
Numero strati per pallet	9	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del	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 principi del metodo HACCP come previsto dalla legislazione vigente in tema di igiene dei prodotti alimentari.