



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITE SURGELATE "EXTRA PROFESSIONAL"

Marchio *Pizzoli*

Formato *2500g*

Data
revisione:
17/04/2021

CODICE INTERNO

517102

CODICE EAN 13

8002411101224

CODICE ITF 14

18002411101221

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patate rivestite prefritte e surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Extra Professional

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Bastoncini di patate con sezione di taglio nominale 9,5 x 9,5 pastellati, prefritti e surgelati 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, amido di patate modificato, farina di riso, sale, destrina, agenti lievificanti (E450, E500), maltodestrina, addensante: E415, curcuma, estratto di paprica.

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE "EXTRA PROFESSIONAL"

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data
revisione:
17/04/2021

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

Lavaggio
Selezione
Pelatura dei tuberi
Taglio in bastoncini
Blanchizzazione
Asciugatura
Pastellatura
Prefrittura
Surgelazione
Confezionamento
Metal detector
Stoccaggio

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Organolettiche

Aspetto: bastoncini 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, ma non secche, ripiene al proprio interno.

Merceologiche



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE "EXTRA PROFESSIONAL"

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data
revisione:
17/04/2021

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, 2 punti/unità macchiata, 1 punto/unità macchiata.

Il limite massimo ammesso è di **28** punti su 1000 g di prodotto surgelato.

Definizione dei difetti.

Difetto lieve: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 3 e 6 mm

Difetto medio: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 6 e 12 mm

Difetto grave: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore superiore a 12 mm

Pezzatura: minimo 25% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza superiore a 75 mm, minimo 75% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza superiore a 50 mm, massimo 2,5% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza inferiore a 25 mm.

Chimico fisiche

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

Residuo secco (35 +/- 3) %

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

Microbiologiche

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema:

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	660 kJ 155 kcal
Grassi	4,5 g
di cui saturi	0,5 g
Carboidrati	25 g
di cui zuccheri	0,9 g
Fibre	2,5 g
Proteine	2,5 g
Sale	0,9 g

DURABILITÀ

24 mesi a -18°C.

PREPARAZIONE

Friggitrice: Max 175°C – 3/4 min.

Forno: 220°C (200°C in forno ventilato) – 12/15 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.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITE SURGELATE “EXTRA PROFESSIONAL”

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

Data
revisione:
17/04/2021

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	350
Contenuto netto	2500 g	Lunghezza	480
Peso contenitore	18 g	Altezza	45

Pallettizzazione

Tipo pallet	Europallet	Misure cartone (Cassa americana)	390x260x270 mm
Numero confezioni per cartone	4	Peso lordo cartone	10,5 kg
Numero cartoni per strato	9	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	680 kg
Numero strati per pallet	7	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	209 cm
Numero cartoni per pallet	63	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.