



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
BARCLETTE CON BUCCIA PREFRITTE SURGELATE
“PROFESSIONAL”

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data
revisione:
18/02/2021

CODICE INTERNO

517103

CODICE EAN13

8002411102580

CODICE EAN14

18002411102587

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patate con buccia prefritte e surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Barchette con buccia Professional.

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Bastoncini di patate dal taglio concavo a forma di “V”, con buccia, 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 (4,7%), sale, destrosio.

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 (Sì/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Sì/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</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
BARCLETTE CON BUCCIA PREFRITTE SURGELATE
“PROFESSIONAL”

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data
revisione:
18/02/2021

Allergene	Presenza nel prodotto (Sì/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Sì/No)
		Componente	Ingrediente in cui il componente è presente	
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
Taglio
Calibratura in spessore e lunghezza
Selezione
Blanching
Essiccazione
Prefrittura
Raffreddamento
Surgelazione
Selezione
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 **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

Chimico fisiche

Grassi totali (4,7 +/- 1,5) g/100 g

Residuo secco (30+/- 2)%

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

Microbiologiche

Stafilococchi coagulasi positivi	(ufc/g)	≤ 100
Listeria monocytogenes	(ufc/g)	Assente
Salmonella spp.	(ufc/25g)	Assente

Questo documento è di proprietà di Pizzoli S.p.A. e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta della medesima.

Pagina 2 di 4

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Energia	557 kJ 133 kcal
Grassi	4,7 g
Di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	19 g
Di cui zuccheri	0 g
Fibre	2,4 g
Proteine	2,4 g
Sale	0,18 g

DURABILITÀ

24 mesi a -18°C.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Da consumarsi previa cottura.

IN FRIGGITRICE: versare il prodotto ancora surgelato in friggitrice con olio ben caldo (175°C) e lasciare cuocere per 3 minuti.

IN FORNO: scaldare il forno a 220°C (200°C in forno ventilato) e cuocere per 15-18 minuti.

Non cuocere troppo il prodotto ma solo fino a ottenere un colore giallo dorato. Ridurre i tempi di cottura quando si cuociono piccoli quantitativi.

Per una buona cottura consultare il sito www.goodfries.eu.

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	490
Peso contenitore	16 g	Altezza	50

Pallettizzazione

Tipo pallet	Europallet	Misure per cartone (cassa americana)	390x260x290 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)	590 kg
Numero strati per pallet	6	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	189 cm
Numero cartoni per pallet	54	Tipo di stabilizzazione utilizzata	Film estensibile



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
BARCLETTE CON BUCCIA PREFRITTE SURGELATE
“PROFESSIONAL”

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

Data
revisione:
18/02/2021

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.