



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CRISPY KINGS CON BUCCIA PREFRITTE SURGELATE**  
**“EXTRA PROFESSIONAL”**

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data  
revisione:  
24/05/2021

**CODICE INTERNO**

517106

**CODICE EAN 13**

8002411105154

**CODICE ITF 14**

18002411105151

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Patate rivestite prefritte e surgelate.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Crispy Kings con buccia Extra Professional

**DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

Bastoncini di patate da taglio concavo a forma di “V” 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 (6,3 %), amido di patate modificato, farina di riso, destrine, sale, estratto di lievito, agenti lievitanti: E500 e E450, pomodoro in polvere, spezie, erbe aromatiche, estratto di paprika.

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



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CRISPY KINGS CON BUCCIA PREFRITTE SURGELATE**  
**“EXTRA PROFESSIONAL”**

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data  
revisione:  
24/05/2021

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 <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  
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**

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



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CRISPY KINGS CON BUCCIA PREFRITTE SURGELATE**  
**“EXTRA PROFESSIONAL”**

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data  
revisione:  
24/05/2021

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

Definizione dei difetti.

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

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

**Difetto grave:** Macchie, altri difetti con dimensione maggiore superiore a 12 mm

Pezzatura: minimo 85% 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 (6,3 +/- 1,5) %

Residuo secco (37 +/- 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
Staf aureus	(ufc/g)	≤100
Listeria monocytogenes	(ufc/g)	≤10
Salmonella	(ufc/25g)	Assente

**VALORI NUTRIZIONALI**

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Energia	717 kJ 171 kcal
Grassi	6.3 g
di cui saturi	0,6 g
Carboidrati	25 g
di cui zuccheri	0,3 g
Proteine	2,1 g
Sale	0,86 g

**MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Friggitrice: Max 175°C 3-4 min

Forno: Max 220°C (200°C in forno ventilato) 15-18 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.

**DURABILITÀ**

24 mesi a -18°C.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**CRISPY KINGS CON BUCCIA PREFRITTE SURGELATE**  
**“EXTRA PROFESSIONAL”**

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data  
revisione:  
24/05/2021

**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 italiana vigente.

**Confezioni per la vendita**

Tipo contenitore	Busta	Dimensioni confezione per la vendita (mm):	
Materiale	<b>Polietilene</b>	Larghezza	<b>280</b>
Contenuto netto	<b>2500 g</b>	Lunghezza	<b>470</b>
Peso contenitore	<b>16 g</b>	Altezza	<b>50</b>

**Pallettizzazione**

Tipo pallet	<b>Europallet</b>	Misure per cartone (cassa americana 613)	<b>390x260x290 mm</b>
Numero confezioni per cartone	<b>4</b>	Peso lordo cartone	<b>10,6 kg</b>
Numero cartoni per strato	<b>9</b>	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	<b>590 Kg</b>
Numero strati per pallet	<b>6</b>	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	<b>189 cm</b>
Numero cartoni per pallet	<b>54</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.