



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE "PROFESSIONAL"

Data revisione:

19/04/2017

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

CODICE INTERNO

517001

CODICE EAN 13

8002411101217

CODICE ITF 14

18002411101214

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patatine prefritte e surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pizzoli patatine "Professional" Patatine taglio classico.

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Bastoncini di patate con sezione di taglio nominale 11 x 11 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.

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE "PROFESSIONAL"

Data revisione:

19/04/2017

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Allergene	Presenza nel prodotto (Sì/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Sì/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 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 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 punto / unità macchiata, 1 punto / unità macchiata.

Il limite massimo ammesso é di **30** 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: E' garantito un limite minimo del 65% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza superiore a 50 mm e non più del 2,5% inferiore a 25 mm.

Chimico fisiche

Grassi totali (4,0 +/- 1,5) g/100 g

Residuo secco (32 +/- 3) %

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

