



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

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

Data
revisione:
07/04/2022

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 lievitanti (E450, E500), maltodestrina, addensante: E415, curcuma, estratto di paprica.

Senza glutine.

INGREDIENTI

Patate, olio di palma 4,5 %, amido di patate modificato, farina di riso, sale, destrina, agenti lievitanti (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 (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 |



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

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data
revisione:
07/04/2022

| Allergene | Presenza nel prodotto (Sì/No) | In caso di presenza | | Possibilità di contaminazione crociata (Sì/No) |
|--|-------------------------------|---------------------|---|--|
| | | Componente | Ingrediente in cui il componente è presente | |
| 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 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

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 5



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

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

Data

revisione:

07/04/2022

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 con Olio di girasole

| | |
|--|--------------------|
| 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 |
| Proteine | 2,5 g |
| Sale | 0,9 g |

VALORI NUTRIZIONALI con Olio di palma

| | |
|--|--------------------|
| Valori medi per 100g di prodotto surgelato | |
| Energia | 654 kJ 156 kcal |
| Grassi | 4,5 g |
| di cui saturi | 2,3 g |
| Carboidrati | 25 g |
| di cui zuccheri | 0,9 g |
| Proteine | 2,5 g |
| Sale | 0,90 g |



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

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

Data

revisione:

07/04/2022

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.

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

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 4 di 5



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
**PATATE A STICK PREFRITTE SURGELATE “EXTRA
PROFESSIONAL”**

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

Data

revisione:

07/04/2022

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.