

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****PATATE NOVELLE AL NATURALE SURGELATE**  
Marchio **PROFESSIONAL** Formato **2500g**Data revisione:  
27/06/2023**CODICE INTERNO**

515501

**CODICE EAN 13**

8002411102344

**CODICE ITF 14**

1800241110102341

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Patate novelle al naturale surgelate.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Professional patate Novelle al naturale

**DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

Tuberi di patate scottati e surgelati I.Q.F. ottenuti dall'utilizzo di materia prima di calibro 35-37,5 mm.

**MATERIA PRIMA**

Sono utilizzate patate a pasta gialla o paglierina di varietà comunemente utilizzate nei processi di trasformazione industriale.

**INGREDIENTI**

Patate.

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</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> ( <i>Wangenh</i> ) 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
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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****PATATE NOVELLE AL NATURALE SURGELATE**  
Marchio **PROFESSIONAL** Formato **2500g**Data revisione:  
27/06/2023

Allergene	Presenza nel prodotto (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Si/No)
		Componente	Ingrediente in cui il componente è presente	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO			NO

**PROCESSO PRODUTTIVO**

Pelatura a vapore dei tuberi  
Selezione dei tuberi interi  
Seconda fase di selezione  
Blanchizzazione  
Essiccazione  
Raffreddamento  
Surgelazione  
Confezionamento  
Metal detector  
Stoccaggio

**CARATTERISTICHE QUALITATIVE****Organolettiche**

Aspetto: tuberi liberi

Colore: da giallo a giallo chiaro.

Odore: caratteristico, senza odori estranei.

Sapore: tipico di patata, senza retrogusti estranei.

Consistenza: internamente morbide e pastose.

**Merceologiche**

La difettosità è espressa mediante conteggio delle unità difettose

Pezzi con difetti lievi: Max **10** pezzi / Kg

pezzi aventi macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 2 e 9 mm

Pezzi con difetti gravi: Max **5** pezzi / Kg

pezzi aventi macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore superiore a 9 mm

**Chimico fisiche**

Residuo secco 20 +/- 2 %

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

**Microbiologiche**

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema:

CMT	(ufc/g)	≤ 500.000
Coliformi totali	(ufc/g)	≤ 1.000
E. coli	(ufc/g)	≤ 10
Staf aureus	(ufc/g)	≤ 100
Listeria monocytogenes	(ufc/g)	≤ 10
Salmonella	(ufc/25g)	Assente



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**  
**PATATE NOVELLE AL NATURALE SURGELATE**  
Marchio **PROFESSIONAL** Formato **2500g**

Data revisione:  
27/06/2023

**VALORI NUTRIZIONALI**

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Valore energetico	318 kJ 75 kcal
Grassi	0,1 g
Di cui saturi	< 0,1 g
Carboidrati	15,6 g
Di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	1,9 g
Sale	0,08 g

**DURABILITÀ**

24 mesi a -18°C.

**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	<b>Polietilene</b>	Larghezza	<b>380</b>
Contenuto netto	<b>2500 g</b>	Lunghezza	<b>280</b>
Peso contenitore	<b>15 g</b>	Altezza	<b>30</b>

**Pallettizzazione**

Tipo pallet	<b>Europallet</b>	Misure per cartone (cassa americana)	<b>mm 390x260x200</b>
Numero confezioni per cartone	<b>4</b>	Peso lordo cartone	<b>10,4 kg</b>
Numero cartoni per strato	<b>9</b>	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	<b>868 kg</b>
Numero strati per pallet	<b>9</b>	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	<b>195 cm</b>
Numero cartoni per pallet	<b>81</b>	Tipo di stabilizzazione utilizzata	<b>Film estensibile</b>



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**PATATE NOVELLE AL NATURALE SURGELATE**

Marchio **PROFESSIONAL**

Formato **2500g**

Data revisione:

27/06/2023

**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.