



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE "PROFESSIONAL"

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data
revisione:
10/12/2020

CODICE INTERNO

570550

CODICE EAN 13

8002411401010

CODICE ITF 14

18002411401017

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Crocchette di patate surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Crocchette di purea di patate surgelate "Professional".

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Cilindretti di passato di patate speziato rivestiti con pane grattugiato surgelati I.Q.F..

MATERIA PRIMA

Sono utilizzate patate di varietà comunemente utilizzate nei processi di trasformazione industriale.

INGREDIENTI

Patate (85%), panatura (farina di **frumento**, paprica, sale, lievito), patate disidratate, sale, farina di **frumento**, stabilizzante: E464, aromi naturali (pepe e noce moscata).

Può contenere tracce di **latte, uova, soia**.

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 come ingrediente (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazioni crociate (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	SI	Glutine	Farina di frumento	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO			SI
Uova e prodotti a base di uova	NO			SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	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			SI
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

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.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE "PROFESSIONAL"

Marchio **Pizzoli**

Formato **2500g**

Data
 revisione:
 10/12/2020

Allergene	Presenza nel prodotto come ingrediente (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazioni crociate (Si/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

Pelatura
 Selezione
 Taglio
 Calibratura in spessore e lunghezza
 Selezione ottica
 Cottura a vapore
 Estrusione della purea
 Raffreddamento purea
 Aggiunta ingredienti e impasto
 Formatura
 Impanatura
 Surgelazione
 Confezionamento
 Metal detector
 Stoccaggio

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: cilindretti liberi di purea di patata speziata e rivestiti con pangrattato.

Colore: dorato caratteristico.

Odore: caratteristico, senza odori estranei.

Sapore: tipico di passato di patata speziato, senza retrogusti estranei.

Consistenza: croccanti in superficie, internamente morbide e pastose.

Chimico fisiche

Peso singolo pezzo (28 +/- 3) g
 Diametro (25 +/- 3) mm
 Lunghezza (60 +/- 5) mm
 Residuo secco > 28%

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

Microbiologiche

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema

CMT	(ufc/g)	≤1.000.000
Coliformi totali	(ufc/g)	≤3.000
E. coli	(ufc/g)	≤100
Stafilococchi coagulasi positivi	(ufc/g)	≤100
Listeria monocytogenes	(ufc/1g)	≤10
Salmonella spp.	(ufc/25g)	Assente

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Energia	446 kJ 105 kcal
Grassi	0,2 g
Di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	21,8 g
Di cui zuccheri	1,4 g
Proteine	2,8 g
Sale	1,2 g

MODALITA' DI PREPARAZIONE per 500g di prodotto surgelato

Friggitrice: preriscaldare l'olio a 175°C. Versare le crocchette ancora surgelate. Riempire a metà il cestello e cuocere per circa 4 minuti.

Non cuocere troppo il prodotto, ma solo fino a giusta doratura.

Ridurre i tempi di cottura quando si cuociono piccoli quantitativi.

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	Polietilene	Larghezza	290
Contenuto netto	2500 g	Lunghezza	440
Peso contenitore	20 g	Altezza	50

Pallettizzazione

Tipo pallet	Europallet	Misure per cartone (cassa americana)	390x260x220 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)	777 kg
Numero strati per pallet	8	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	191 cm
Numero cartoni per pallet	72	Tipo di stabilizzazione utilizzata	Film estensibile

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.