

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	CUORI DI PATATA PREFRITTE SURGELATE PATATOSE 4X2.5 KG	COD. PRODOTTO CPAC10

Descrizione materia prima			
Tuberi freschi e sani appartenenti alla specie Solanaceae, genere “Solanum tuberosum”.			
Nome Commerciale	CUORI DI PATATA CUBETTONI PREFRITTI SURGELATI		
Denominazione legale	PATATE CUBO PREFRITTE SURGELATE		
Peso Netto Confezione	2500		g
TMC	24 mesi + fine semestre * *Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi *Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi Mese espresso da 01-12 Anno (espresso con quattro cifre)		

Distribuito da:	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – 25018 Montichiari (BS)
	www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	PATATE, OLIO VEGETALE DI PALMA.
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In forno	Distribuite su una teglia le patate ancora surgelate. Far cuocere per circa 20 minuti in forno ventilato preriscaldato a 220 °C, mescolando delicatamente di tanto in tanto. Quando le patate avranno raggiunto il grado di croccantezza desiderato, salare e servire.

Conservazione Domestica	
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)
	vedi data consigliata sulla confezione

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4 COD. PRODOTTO
	CUORI DI PATATA PREFRITTE SURGELATE PATATOSE 4X2.5 KG	CPAC10

** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.	

Caratteristiche dimensionali			
	Unità di misura	Valori	Tolleranza
Dimensioni	mm	20x20x30	± 5

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	Caratteristico del prodotto senza note anomale e/o sgradevoli
Consistenza	Soda, compatta
Colore	Tipico del prodotto prefritto
Aspetto	Cubetti ben sgranati
Odore	Caratteristico del prodotto prefritto

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1.Maltagliati >30 mm	N°	5	1000 g
2.Maltagliati < 20 mm	%	8	
3.Zone non pelate	%	2	
4. Punti neri	%	5	
5.Decolorazioni	%	6	
Totale 3+4+5	%	9	
6. Agglomerati > 3 unità	%	4	
7.Frammenti	%	10	
M.V.E.	N°	0	
M.E.	N°	0	

Descrizione difetti	
Maltagliati	Unità che non presentano la forma del cubo, originatosi da una porzione periferica della patata, che non si taglia correttamente nella cubettatrice.
Zone non pelate	Cubi che presentano resti di pelle chiara per più di 1/3 della superficie.
Punti neri	Zona di colore scuro, di superficie equivalente a quella di un cerchio di diametro > 2mm. Includere anche le zone non pelate di colore scuro e cubi di colore verde intenso.
Decolorazioni	Cubi di colore bruno o grigio o di altre colorazioni poco intense, che distaccandosi dalla tonalità del prodotto non ne pregiudicano l'aspetto.
Agglomerati > 3 unità	Cubi uniti insieme (> 3 unità) di difficile disaggregazione.
Frammenti	Cubi o pezzi irregolari di dimensioni inferiori, che passano attraverso una griglia.
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta.
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o non vegetale.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	CUORI DI PATATA PREFRITTE SURGELATE PATATOSE 4X2.5 KG	COD. PRODOTTO CPAC10

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia	kJ	312	Kcal 74
Grassi	g	1.7	
di cui acidi grassi saturi	g	0.8	
Carboidrati	g	12.1	
di cui zuccheri	g	0.6	
Fibre	g	1.8	
Proteine	g	1.7	
Sale	g	0.04	

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Grassi	%	Max 6	Metodica interna

Parametri microbiologici (ufc/g)				
	M	m	c	N
Conta mesofila totale	10 ⁵	10 ⁴	2	5
Enterobatteri	10 ³	10 ²	2	5
E. coli	10 ²	10	1	5
E. coli O157	ASSENTE IN 25 g			
Salmonella sp.	ASSENTE IN 25 g			
Listeria monocytogenes	110	11	3	5
Normativa di riferimento: OM 7/12/93 REG. CEE 2073/2005, raccomandazione IAS Legenda: m = limite al di sotto del quale i valori sono accettati; M = limite al di sopra del quale i valori non sono accettati; c = numero di unità campionarie tollerate tra m ed M; N = numero unità campionarie.				

Contaminanti	
Analisi	Limiti
Fitofarmaci	Reg (CE) n.396/2005 del 23/02/2005 e succ. agg.; Allegato 5 DM 27/08/2004 e succ. agg.
Metalli pesanti	Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Imballaggio primario			
Tipo confezione	BUSTA LDPE		
Peso imballo primario	13	g	
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	350	x	650 mm

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	CUORI DI PATATA PREFRITTE SURGELATE PATATOSE 4X2.5 KG	COD. PRODOTTO CPAC10

Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione come segue: 1°-2° Posizione: anno espresso con ultime due cifre 3°-4°-5° Posizione: giorno progressivo dell'anno da 001 a 365	
Codice EAN	8015536571094	

Imballaggio secondario			
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano		
Materiale	TST 343/C		
Colore	Avana		
Sigla interna	2P2		
Numero confezioni per cartone	4		
Dimensioni interne	390X250X180	(± 2 mm)	
Dimensioni esterne	397X257X191	(± 2 mm)	
Peso cartone	290	g	(± 5%)
Codice EAN CRT	8015536576181		

Schema Pallettizzazione				
Pallet	Epal	Dimensioni Pallet	80x120 cm	
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	324	
Numero strati per pallet	9	Altezza pallet con epal	186	cm
Numero cartone per pallet	81	Peso netto pallet	810	Kg

Note generali

Requisiti di sicurezza alimentare
OGM (Regolamento CE 1829/03 e 1830/03 e successivi aggiornamenti e/o modifiche): il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati né deriva da sementi geneticamente modificate.
Allergeni In riferimento all'Allegato II del Reg. CE 1169/2011: - il prodotto non contiene allergeni; - presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito di confezionamento - assenza di cross-contamination-.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	CUORI DI PATATA PREFRITTE SURGELATE PATATOSE 4X2.5 KG	COD. PRODOTTO CPAC10

Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

Rintracciabilità

In Rif. al **Reg. CEE 178/2002** l'azienda dispone di un sistema di rintracciabilità che permette per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:

- identificare il lotto di produzione;
- rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità;
- identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati.

L'Azienda si impegna inoltre a:

rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, dal prodotto finito alla materia prima incluso imballaggi primari e viceversa.

DATA	RQS V. Di Giorgio
08/2021	