

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	PATATE NOVELLE PREFRITTE SURGELATE PATATOSE 4X2.5 kg	CPAN03

Descrizione materia prima		
Tuberi freschi e sani appartenenti alla varietà “Solanum tuberosum”. Tuberi liberi da attacchi parassitari e da infestazioni, coltivati nel rispetto delle norme vigenti.		
Nome prodotto	PATATE NOVELLE PREFRITTE SURGELATE	
Marchio	PATATOSE	
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 GIRASOLE.
Note	Elenco degli Ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In forno	Distribuire su una teglia le patate ancora surgelate. Far cuocere per circa 30 minuti in forno ventilato preriscaldato a 220°C, mescolando delicatamente di tanto in tanto. Quando le patate hanno raggiunto il grado di cottura desiderato, salare e servire. Non adatto al forno a microonde.

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	PATATE NOVELLE PREFRITTE SURGELATE PATATOSE 4X2.5 kg	CPAN03

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
Dimensioni	mm	30-35

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	tipico delle patate fritte, senza retrogusti
Consistenza	soda
Colore	omogeneo, tipico del prodotto fritto
Aspetto	omogeneo
Odore	tipico del prodotto fritto

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1- Macchie gravi	N°	4	1 Kg
2- Macchie leggere	N°	6	
3- Punti neri	N°	8	
4- Inverdite	N°	2	
5- Malpelate	N°	1	
Somma difettosità 1+2+3+4+5	N°	15	
6- Decolorazioni	N°	3	
7- Incrinare	N°	5	
8- Frammenti	N°	4	
9- M.V.E.	N°	0	
10- M.E.	N°	0	

Descrizione difetti	
Macchie gravi	Patate con macchie di colore scuro di superficie > di 36 mmq.
Macchie leggere	Patate con macchie di colore scuro di superficie < di 36 mmq.
Punti neri	Zona di colore scuro, di superficie equivalente a quella di un cerchio di diametro > 2mm.
Inverdite	Patate che presentano zone di colore verde, di qualsiasi dimensione.
Malpelate	Patate che hanno resti di buccia superiore a 9 mmq.
Decolorazioni	Patate di colore bruno o grigio o di altre colorazioni poco intense, che pur distaccandosi dalla tonalità del prodotto non ne pregiudicano l'aspetto.
Incrinate	Patate con segni evidenti di fratture.
Frammenti	Pezzi e frammenti di patate di dimensioni inferiori alla metà di una intera.
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 COD. PRODOTTO	
	PATATE NOVELLE PREFRITTE SURGELATE PATATOSE 4X2.5 kg	CPAN03

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia		kJ	506
		kcal	120
Grassi		g	2.5
di cui acidi grassi saturi		g	0.4
Carboidrati		g	21.0
di cui zuccheri		g	0.1
Fibre		g	1.8
Proteine		g	2.5
Sale		g	0.02

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Grassi	%	Max 6.0	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	100	10	2	5

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 politenata LDPE
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	350 x 650 mm
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione come segue:

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	PATATE NOVELLE PREFRITTE SURGELATE PATATOSE 4X2.5 kg	CPAN03

	1°-2° Posizione: anno espresso con ultime due cifre 3°-4°-5° Posizione: giorno progressivo dell'anno da 001 a 365
Codice EAN	8015536910107

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	2P2
Numero confezioni per cartone	4
Dimensioni esterne	397X257X191 (±2 mm)
Peso cartone	270 g (± 5%)
Codice EAN CRT	8015536376187

Schema Palettizzazione			
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	187 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-.
Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	PATATE NOVELLE PREFRITTE SURGELATE PATATOSE 4X2.5 kg	CPAN03

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
06/2023	