

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Preparato per Purè di Patate

Codici: 1-0094, 1-0095, 1-0097, 1-0098, 1-0102, 1-0103, 1-0104, 1-0107, 1-0109A, 1-0110, 1-0111, 1-0118, 1-0119, 1-0136, 1-0137, 1-0143, 1-0143T, 1-0144, 1-0146, 1-0147, 1-0151, 1-0175, 1-0178, 1-0179

Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it / controllo.qualita@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n.178/2002 e ss.mm.ii.	

Descrizione

Preparato ottenuto da fiocchi di patate provenienti da patate selezionate e trattate con i più moderni procedimenti tecnologici per conservare intatte le proprietà ed il sapore delle patate fresche

Origine

Prodotto in UE	
----------------	--

Composizione

Fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato di sodico, conservante: metabisolfito di sodio, spezie, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: palmitato di ascorbilo).

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Scaglie lamellari sottili disomogenee
Colore	Giallo
Odore	Leggero di patata, neutro
Sapore	Delicato caratteristico di patata cotta

Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità	
Umidità	%	9	±1	
SO ₂ (solfiti)	mg/kg	300	max	

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

Il prodotto rispetta la Normativa in materia di contaminanti (Reg. CE n. 396/2005; Reg. CE n. 1881/2006 e ss.mm.ii.)

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità		
CMT a 30°C	ufc/g	10 ⁵		
Muffe e Lieviti	ufc/g	10 ³		
Coliformi totali	ufc/g	10 ³		
E.coli	ufc/g	10 ²		
Salmonella spp	ufc/25g	Assente		

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Preparato per Purè di Patate

Codici: 1-0094, 1-0095, 1-0097, 1-0098, 1-0102, 1-0103, 1-0104, 1-0107, 1-0109A, 1-0110, 1-0111, 1-0118, 1-0119, 1-0136, 1-0137, 1-0143, 1-0143T, 1-0144, 1-0146, 1-0147, 1-0151, 1-0175, 1-0178, 1-0179

Allergeni

Reg. UE 25/10/2011 n°1169	Ingrediente	Presenza nel sito Macor	Cont. Crociata ¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	²
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	SI ³	SI	-

Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)

OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
non è OGM
non deriva da OGM
non contiene materiale derivato da OGM
non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003

Conservazione

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
T.M.C. 12 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

Dosaggio

Fare riferimento a quanto riportato sulla confezione
--

Modalità d'uso

Portare all'ebollizione l'acqua salata, togliere dal fuoco ed aggiungere eventualmente latte freddo Versare a pioggia il preparato per purè e mescolare fino ad ottenere un prodotto soffice e cremoso. Aggiungere formaggio grattugiato per ottenere un purè più gustoso e/o burro per un purè più morbido

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Preparato per Purè di Patate

Codici: 1-0094, 1-0095, 1-0097, 1-0098, 1-0102, 1-0103, 1-0104, 1-0107, 1-0109A, 1-0110, 1-0111, 1-0118, 1-0119, 1-0136, 1-0137, 1-0143, 1-0143T, 1-0144, 1-0146, 1-0147, 1-0151, 1-0175, 1-0178, 1-0179

Imballi(rif codice in etichetta o su imballo)

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
1-0094/95/98/102/107/146/151/178	Kg 1	sacchetto accoppiato PET/PE	cartone Kg1x10	8 cartoni x 3 strati
1-0137/143/143T	Kg 1	sacchetto in PET/Alu/PE	cartone Kg1x10	8 cartoni x 3 strati
1-0097/103/118	Kg 1	sacchetto accoppiato PET/PE	cartone Kg1x20	8 cartoni x 3 strati
1-0109A	Kg 10	sacco in carta/PE	sacco Kg10	6 sacchi x 8 strati
1-0136	Kg 4	sacchetto in metall.PET/PE	cartone Kg4	6 cartoni x 2 strati
1-0104/144	Kg 4	sacchetto in PE o metallPET/PE	astuccio Kg4x1	25 astucci x 3 strati
1-0107	Kg 5	sacchetto in metall.PET/PE	cartone 5x2	8 cartoni x 5 strati
1-0179	Kg 5	sacchetto in metall PET/PE	cartone 5x2	8 cartoni x 5 strati
1-0147	Kg 5	sacchetto in metall PET/PE	cartone 5x2	8 cartoni x 4 strati
1-0110	g250	Astuccio ct. 3 buste PET/PE	cartone g250x12	8 cartoni x 4 strati
CARTONI/INTERFALDE : PAP20 - FILM ESTENSIBILE/CAPPUCCIO ESTERNO : 4 LDPE PALLET : LEGNO FOR50 / PLASTICA 2 HDPE oppure O7				
Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 ss.mm.ii.				

Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

Energia	kcal	350,0
	kJ	1.490,0
grassi	g	0,4
	di cui acidi grassi	g 0,3
carboidrati	g	76,2
	di cui zuccheri	g 1,5
fibre	g	4,6
proteine	g	8,3
sale *	g	0,1
* il contenuto di sale è calcolato sul sodio presente nel prodotto		
I valori nutrizionali riportati sono stati ricavati dalle seguenti fonti: – Database dei valori nutrizionali degli alimenti dell'USDA (United States Department of Agriculture) – Banca dati di composizione degli alimenti dell'INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione)		

Note

Prodotto destinato ad usi professionali
Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto
Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti, PRIMA dell'utilizzo
Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita PRIMA di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore, la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Preparato per Purè di Patate

Codici: 1-0094, 1-0095, 1-0097, 1-0098, 1-0102, 1-0103, 1-0104, 1-0107, 1-0109A, 1-0110, 1-0111, 1-0118, 1-0119, 1-0136, 1-0137, 1-0143, 1-0143T, 1-0144, 1-0146, 1-0147, 1-0151, 1-0175, 1-0178, 1-0179

contestazione alcuna.

¹ Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.

² **Cod. 1-0098/1-0103/1-0107/1-0179** il fornitore non esclude cross contamination da **latte** perché utilizzato nello stabilimento produttivo

³ Presenza di **solfiti** nei fiocchi di patata in quantità tale per cui nel preparato superano il livello di 10mg/kg

MACOR di Trucazzano Srl