

**SPECIFICA TECNICA****ST 15 Rev. 3****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

www.pata.it – e-mail: info@pata.it**Prodotto: LA PATATINA METODO ARTIGIANALE (CLASSICA)**

1.GENERALE	
Descrizione prodotto	Prodotto ottenuto mediante friggitura in olio di semi di girasole alto oleico, successiva cottura in forno centrifugo e salatura per asperzione, di patate precedentemente lavate, sbucciate, selezionate ed affettate.
Paese di produzione	Italia
Produttore e sede legale	PATA S.p.A.-Via Maestri del Lavoro 48, 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)
Stabilimenti di produzione e confezionamento	Castiglione delle Stiviere (MN)-Via Maestri del Lavoro, 48
Massa nominale	Buste: 30g-40g-150g-180g-280g-320g-400g Multipack flowpack 180g(6x30g)-Multipack nastrato 150g(5x30g)
Imballaggio primario (tipo + materiale)	PP+PETmet+PP: 40g-150g-180g-280g-320g PP+PP: 30g-400g-etichetta nastrata-flowpack
Smaltimento	Busta-7- Raccolta differenziata PLASTICA (40g-150g-180g-280g-320g) Busta-PP5-Raccolta differenziata PLASTICA (30g-400g-flowpack) Etichetta-PP5-Raccolta differenziata PLASTICA
Imballaggio secondario (tipo + materiale)	Cartoni americani Vassoi in cartone
Smaltimento	Cartone-Vassoio PAP20- raccolta differenziata- CARTA
Modalità di confezionamento	Atmosfera naturale (30g-40g-400g) Atmosfera protettiva
Termine minimo di conservazione/shelf-life	150 giorni
Codifica lotto	Il lotto corrisponde al TMC espresso come gg/mm/aa
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Modalità di uso/preparazione	Prodotto pronto al consumo

**SPECIFICA TECNICA****ST 15 Rev. 3****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

www.pata.it – e-mail: info@pata.it**2. INGREDIENTI**

Ingredienti in ordine ponderale decrescente	% ingredienti	Origine materia prima
Patate	76	Italia, Germania, Francia, Austria, Belgio, Lituania, Danimarca, Romania, Olanda, Lettonia, Portogallo, Rep. Ceca, Egitto, Polonia
Olio di semi di girasole alto oleico	23	Italia, Romania, Ungheria, Bulgaria, Croazia, Moldavia, Serbia, Ucraina, Francia, Slovenia, Grecia, Spagna, Slovacchia, Austria, Russia
Sale iodato	1	Italia, Francia, Germania, Austria

3. DICHIARAZIONE IN ETICHETTADenominazione legale: patate fritteIngredienti: patate, olio di semi di girasole alto oleico 23%, sale iodato 1% (sale, iodato di potassio 0.007%).Claims: -30% di grassi rispetto alla patatina fritta tradizionale PATA*

Con olio di semi di girasole alto oleico

Senza glutine

Fonte di iodio (confezioni >100 g)

Con sale iodato (confezioni <100 g)

4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valori medi per 100 g	Valori medi per porzione (25 g)	AR***	% AR*** per porzione (25 g)
Energia	2036 kJ 487 kcal	509 kJ 122 kcal	8400 kJ 2000 kcal	6
Grassi	23 g	5.8 g	70 g	8
di cui acidi grassi saturi	2.0 g	0.5 g	20 g	3
Carboidrati	59 g	15 g	260 g	6
di cui zuccheri	0.5 g	<0.5 g	90 g	0
Fibre	5.8 g	1.5 g	-	-
Proteine	8.0 g	2.0 g	50 g	4
Sale	1.0 g	0.25 g	6 g	4
Iodio**	42,0 µg 28% dei valori nutritivi di riferimento			
*GRASSI DELLA PATATINA FRITTA TRADIZIONALE PATA				
Valori medi per 100 g	33 g			
** Solo se indicato il claim FONTE DI IODIO (confezioni > 100g)				
*** Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)				

**SPECIFICA TECNICA****ST 15 Rev. 3****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

www.pata.it – e-mail: info@pata.it**5. VALORI ANALITICI LABORATORIO INTERNO**

CHIMICO - FISICI		LIMITE	RIFERIMENTO METODO
5.1	Umidità %	$\geq 1.0 \leq 2.5$	NGD B 2-1976 / TERMOBILANCIA
5.2	Acidità % (Ac. Oleico)	≤ 1.0	NGD C 10 - 1976
5.3	Numero di perossidi (mEqO ₂ /kg)	≤ 12	NGD C 35-1976
5.4	Lipidi %	$\geq 20 \leq 26$	ESTRAZIONE SOXHLET
5.5	Sale (NaCl) %	$\geq 0.7 \leq 1.3$	TITOLAZIONE
5.6	DIFETTOSITA' Unità bruciate Unità con residui di buccia Unità con macchie verdi Briciole Unità rotte	2% 7% 3% 2% 5%	Riferito a 100 g di prodotto (% peso/peso)

6. VALORI ANALITICI LABORATORI ESTERNI

ANALISI MICROBIOLOGICHE		LIMITE	RIFERIMENTO METODO*
6.1	Carica aerobica totale a 30°C	≤ 10000 UFC/g	ISO 4833-1:2013
6.2	Enterobatteri	≤ 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
6.3	Escherichia coli	≤ 10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
6.4	Stafilococchi coagulasi-positivi	≤ 50 UFC/g	UNI EN ISO 6888-2:2021
6.5	Salmonella spp.	Assente in 25 g	ISO 6579-1 2017/Adm 1:2020
6.6	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	AFNOR AES 10/03-09/00
6.7	Muffe	≤ 50 UFC/g	NF V 08-059-2002
6.8	Lieviti	≤ 50 UFC/g	NF V 08-059-2002
ANALISI CHIMICHE			
6.9	Cd	Conformi a normativa vigente	ICP-MS
6.10	Pb		
6.11	Residui di antiparassitari	Conformi a normativa vigente	LC-MS/MS ; GC-MS/MS; HPLC/MS
6.12	Acrilammide	≤ 750 ppb	LC/MS
ALLERGENI			
6.13	Glutine	< 20 ppm	ELISA
6.14	Latte e derivati (beta-lattoglobulina)	<LQ	ELISA

*Il riferimento al metodo può variare in funzione del laboratorio accreditato utilizzato.

**SPECIFICA TECNICA****ST 15 Rev. 3****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

www.pata.it – e-mail: info@pata.it**7. ALLERGENI: CONTIENE**

ELEMENTO	SI	NO	Possibile contaminazione crociata
CEREALI contenenti GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova		X	
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia		X	
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti		X	
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape		X	
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
LUPINI e prodotti a base di lupini		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	