

**SPECIFICA TECNICA****ST 13 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: PATATINE (patate fritte)**

1.GENERALE	
Descrizione prodotto	Prodotto ottenuto mediante frittura in olio di semi di girasole di patate precedentemente lavate, sbucciate, selezionate ed affettate. Dopo frittura il prodotto viene salato per asperzione.
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 Ⓑ Castiglione delle Stiviere (MN)-Via Fossadone, 15
Massa nominale	25g, 35g, 50g, 90g, 180g, 260g, 280g, 300g, 400g, 500g Multipack flowpack 150g (6x25g) Multipack nastrato 150g (6x25g)
Imballaggio primario (tipo + materiale)	PP + PP (buste) PP (etichetta nastrata)
Smaltimento	Busta- PP5- Raccolta differenziata – PLASTICA Etichetta nastrata -PP5- Raccolta differenziata - PLASTICA
Imballaggio secondario (tipo + materiale)	Scatola americana in cartone ondulato
Smaltimento	Cartone- PAP20- Raccolta differenziata - CARTA
Modalità di confezionamento	Atmosfera naturale
Termine minimo di conservazione/shelf-life	180 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 13 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		Italia, Germania, Francia, Austria, Belgio, Lituania, Danimarca, Romania, Olanda, Lettonia, Portogallo, Rep. Ceca, Polonia, Egitto
Olio di semi di girasole		Italia, Romania, Ungheria, Bulgaria, Croazia, Russia, Moldavia, Serbia, Ucraina, Francia, Lituania, Rep. Ceca, Slovacchia, Spagna, Slovenia, Austria, Grecia, Polonia
Sale		Germania

3. DICHIARAZIONE IN ETICHETTADenominazione legale: patate fritte

Ingredienti: patate 66%, olio di semi di girasole, sale.

Claims: Senza glutine**4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

	Valori medi per 100 g	Valori medi per porzione (25 g)	AR*	% AR* per porzione (25 g)
Energia	2212 kJ 531 kcal	553 kJ 133 kcal	8400 kJ 2000 kcal	7
Grassi di cui acidi grassi saturi	33 g 3.7 g	8.3 g 0.9 g	70 g 20 g	12 5
Carboidrati di cui zuccheri	50 g <0.5 g	13 g <0.5 g	260 g 90 g	5 0
Fibre	4.4 g	1.1 g	-	-
Proteine	6.2 g	1.6 g	50 g	3
Sale	1.0 g	0.25 g	6 g	4

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**SPECIFICA TECNICA****ST 13 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)	≤ 0.5	NGD C 10 - 1976
5.3	Numero di perossidi (mEqO₂/kg)	≤ 7.0	NGD C 35-1976
5.4	Lipidi %	$\geq 30 \leq 37$	ESTRAZIONE SOXHLET
5.5	Sale (NaCl) %	$\geq 0.7 \leq 1.3$	TITOLAZIONE
5.6	DIFETTOSITA'		
	Unità bruciate	4%	Riferito a 100 g di prodotto (% peso/peso)
	Unità con residui di buccia	5%	
	Unità con macchie verdi	3%	
	Briciole	8%	
	Unità rotte	20%	

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 13 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	