



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PROFESSIONAL EXTRA STEAKHOUSE PREFRITTE
SURGELATE

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

Data
revisione:
30/05/2024

CODICE INTERNO

517104

CODICE EAN 13

8002411105079

CODICE ITF 14

18002411105076

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patate rivestite preritte e surgelate.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Professional Extra Steakhouse 10x20

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Bastoncini di patate con sezione di taglio nominale 10 x 20 pastellati, prefritti e surgelati I.Q.F..

MATERIA PRIMA

Sono utilizzate patate a pasta gialla o paglierina di varietà comunemente utilizzate nei processi di trasformazione industriale.

INGREDIENTI con Olio di semi di girasole

Patate, olio di semi di girasole 4,5%, amido di patate modificato, farina di riso, sale, destrina, agenti lievitanti (E450, E500), maltodestrina, addensante E415.

Senza glutine.

ALLERGENI

Nel compilare la seguente tabella sono stati presi in considerazione, oltre agli ingredienti costituenti il prodotto, anche eventuali aromi, additivi, supporti d'aromi c/o additivi, coadiuvanti tecnologici, ecc.. Per ciascun allergene viene indicata la presenza/assenza. In caso di presenza si specifica il componente coinvolto ed eventualmente l'ingrediente in cui il componente è presente.

Allergene	Presenza nel prodotto (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Si/No)
		Componente	Ingrediente in cui il componente è presente	
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO			NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO
Uova e prodotti a base di uova	NO			NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO			NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO
Soia e prodotti a base di soia	NO			NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO			NO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PROFESSIONAL EXTRA STEAKHOUSE PREFRITTE
SURGELATE

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

Data
revisione:
30/05/2024

Allergene	Presenza nel prodotto (Sì/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Sì/No)
		Componente	Ingrediente in cui il componente è presente	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO			NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			NO
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO			NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO			NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO			NO

PROCESSO PRODUTTIVO

Lavaggio
Selezione
Pelatura
Taglio
Blanching
Essiccazione
Pastellatura
Prefrittura
Surgelazione
Metal detector
Confezionamento

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Organolettiche

Aspetto: bastoncini di patata liberi

Colore prodotto dopo preparazione: dorato, massimo 2 scala USDA (USDA-colour card, Munsell Colour Company dopo frittura di 500g di prodotto per 3 minuti a 180°C in una friggitrice calibrata contenente 10 litri di olio).

Odore: piacevole, caratteristico dell'olio di frittura.

Sapore: piacevole, tipico di patata fritta.

Consistenza: molto croccanti in superficie, uniformemente morbide al proprio interno.

Merceologiche

La difettosità è espressa mediante un punteggio determinato dalla sommatoria dei punti attribuiti ai difetti gravi, medi e lievi ai quali corrispondono rispettivamente i punteggi di 3 punti/unità macchiata, 2 punti/unità macchiata, 1 punto/unità macchiata.

Il limite massimo ammesso è di **28** punti su 1000 g di prodotto surgelato.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PROFESSIONAL EXTRA STEAKHOUSE PREFRITTE
SURGELATE

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

Data
revisione:
30/05/2024

Definizione dei difetti.

Difetto lieve: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 3 e 6 mm

Difetto medio: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore compresa tra 6 e 12 mm

Difetto grave: Macchie, residui di buccia, altri difetti con dimensione maggiore superiore a 12 mm

Pezzatura: minimo 15% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza superiore a 75 mm, minimo 65% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza superiore a 50 mm, massimo 2,5% in peso di unità (bastoncini) di lunghezza inferiore a 25 mm.

Chimico fisiche

Residuo secco (33 +/- 3) %

Grassi totali (4,5 +/- 1,5) g/100 g

Residui di pesticidi e altre sostanze: secondo normativa vigente.

Microbiologiche

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema:

CMT	(ufc/g)	≤ 100.000
Coliformi totali	(ufc/g)	≤300
E. coli	(ufc/g)	≤10
Staf aureus	(ufc/g)	≤100
Listeria monocytogenes	(ufc/g)	≤10
Salmonella	(ufc/25g)	Assente

VALORI NUTRIZIONALI con olio di semi di girasole

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Energia	654 kJ 155 kcal
Grassi	4,5 g
di cui saturi	0,5 g
Carboidrati	25 g
di cui zuccheri	0,9 g
Fibre	2,5 g
Sale	0,65 g

DURABILITÀ

24 mesi a -18°C.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Friggitrice: Max 175°C – 3/4 min.

Forno: 220°C (200°C in forno ventilato) – 15/17 min.

Cuocere fino ad ottenere un colore giallo dorato e la giusta croccantezza. Non cuocere troppo.

Ridurre i tempi di cottura quando si cuociono piccole quantità. *Da consumarsi previa cottura*



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PROFESSIONAL EXTRA STEAKHOUSE PREFRITTE
SURGELATE

Marchio *Pizzoli*

Formato **2500g**

Data
revisione:
30/05/2024

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

CONSERVAZIONE DOMESTICA		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio		3 giorni
Nel frigorifero		1 giorno

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

I materiali di imballaggio utilizzati e i sistemi di confezionamento addottati, sono idonei a proteggere adeguatamente il prodotto, senza modificarne in alcun modo le caratteristiche organolettiche, in ottemperanza alle leggi vigenti.

L'etichettatura degli imballaggi impiegati nel confezionamento è conforme a quanto previsto dalla legislazione italiana vigente.

Confezioni per la vendita

Tipo contenitore	Busta	Dimensioni confezione per la vendita (mm):	
Materiale	Polietilene	Larghezza	280
Contenuto netto	2500 g	Lunghezza	440
Peso contenitore	20 g	Altezza	55

Pallettizzazione

Tipo pallet	Europallet	Misure cartone (Cassa americana)	390x260x240 mm
Numero confezioni per cartone	4	Peso lordo cartone	10,5 kg
Numero cartoni per strato	9	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	681 kg
Numero strati per pallet	7	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	183 cm
Numero cartoni per pallet	63	Tipo di stabilizzazione utilizzata	Film estensibile

AUTOCONTROLLO HACCP

In tutte le fasi del processo produttivo Pizzoli S.p.A. applica un sistema di autocontrollo igienico sanitario basato sui principi del metodo HACCP come previsto dalla legislazione vigente in tema di igiene dei prodotti alimentari.