
	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	PATATE SPICCHI SURGELATE AL NATURALE PATATOSE 4X2.5 kg	CPAS04


Descrizione materia prima		
Tuberi freschi e sani appartenenti al genere “Solanum tuberosum”. Tuberi liberi da attacchi parassitari e da infestazioni, coltivati nel rispetto delle norme vigenti.		
Nome prodotto	PATATE SPICCHI SURGELATE	
Peso netto confezione	2500	g
Marchio	PATATOSE	
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)	



Produttore	
Nome Produttore	Ass. CO.VAL.P.A. ABRUZZO Soc. Coop. Agr.
Indirizzo	S.P. 19 Ultrafucense, N° 87 - 67043 Celano (AQ)
Registrazione Imprese Alimentari Dipartimento Prevenzione ASL	032AQ1015
Distribuito da:	Agrifood Abruzzo S.r.l. Via San Bernardino, 196- 25018 Montichiari (BS) www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	PATATE
Note	Elenco degli ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In pentola	Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per circa 8 minuti. Scolarlo e condirlo nel modo desiderato.
In forno	Distribuire su una teglia le patate ancora surgelate. Far cuocere per circa 20 minuti in forno ventilato preriscaldato a 220°C, mescolando delicatamente di

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	PATATE SPICCHI SURGELATE AL NATURALE PATATOSE 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO CPAS04

tanto in tanto. Quando le patate hanno raggiunto il grado di cottura desiderato, condire a piacere e servire.


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
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
Calibro patata materia prima con foro quadrato	mm	37,5 – 45 mm
Taglio 4:4 (N° di spicchi)		

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	tipico di patata, senza retrogusti
Consistenza	morbide, non secche, ripiene internamente
Colore	caratteristico della varietà
Aspetto	omogeneo
Odore	tipico del prodotto

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1. Macchie gravi	N°	3	1 kg
2. Macchie leggere	N°	12	
3. Punti neri	N°	20	
4. Inverdite	N°	4	
5. Malpelate	N°	4	
<i>Somma difettosità (1+2+3+4+5)</i>	N°	30	
6. Decolorazioni	N°	3	
7. Frammenti	N°	4	
M.V.E.	N°	0	
M. E.	N°	0	

Descrizione difetti	
Macchie gravi	Spicchi con macchie di colore scuro di superficie > di 36mmq.
Macchie leggere	Spicchi 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

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	PATATE SPICCHI SURGELATE AL NATURALE PATATOSE 4X2.5 kg	CPAS04

	di diametro > 2mm.
Inverdite	Spicchi che presentano zone di colore verde, di qualsiasi dimensione.
Malpelate	Spicchi che hanno resti di buccia superiore a 9 mmq.
Decolorazioni	Spicchi di colore bruno o grigio o di altre colorazioni poco intense, che pur distaccandosi dalla tonalità del prodotto non ne pregiudicano l'aspetto.
Frammenti	Pezzi e frammenti di patate di dimensioni inferiori alla metà di una intera.
M.V.E.	Materie estranee d'origine vegetale.
M. E.	Materiale estraneo di origine animale o non vegetale.

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia		kJ	384	kcal	91
Grassi		g	1.0		
di cui acidi grassi saturi		g	0.03		
Carboidrati		g	17.4		
di cui zuccheri		g	0.8		
Fibre		g	2.2		
Proteine		g	2.0		
Sale		g	0.01		

Parametri microbiologici (ufc/g)

	M	m	c	N
Conta mesofila totale	10 ⁶	10 ⁵	2	5
Enterobatteri	10 ⁴	10 ³	2	5
E. coli	10 ²	10	2	5
Salmonella sp.	ASSENTE in 25 g			
E. coli O157	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 915/2023 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Imballaggio primario

Tipo confezione	Busta LDPE bianco latte		
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	350	x	650 mm

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
	PATATE SPICCHI SURGELATE AL NATURALE PATATOSE 4X2.5 kg	COD. PRODOTTO CPAS04


Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura.
	Lotto di produzione come segue: 1°-2° Posizione: anno espresso con ultime due cifre 3°-4°-5° Posizione: giorno progressivo dell'anno da 001 a 365
Codice EAN	8015536910404

Imballaggio secondario	
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano
Materiale	TST 343/C
Colore	Avana
Sigla interna	2P2
Numero confezioni per cartone	4
Dimensioni esterne (mm)	397X257X191 (±2 mm)
Peso cartone	270 g (± 5 %)
Codice EAN	8015536386186

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 :

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD_290 REV.4
		COD. PRODOTTO
	PATATE SPICCHI SURGELATE AL NATURALE PATATOSE 4X2.5 kg	CPAS04

- il prodotto non contiene allergeni
- presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito produttivo - assenza di cross-contamination-.

Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

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
11/2023	