

# SPECIFICA TECNICA

**Prodotto: Fiocco di patate**

**Codici:** 1-0007, 1-0007A, 1-0008, 1-0015, 1-0050, 1-0050B, 1-0051, 1-0070, 1-0070A, 1-0070G, 1-0070H, 1-0079, 1-0084, 1-0088, 1-0088B, 1-0089, 1-0089B, 1-0092, 1-0092B; 1-0093B

## Generalità

Ragione Sociale	<b>MACOR DI TRUCAZZANO Srl</b>
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	

## Descrizione

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

## Origine

UE (Belgio, Francia, Germania, Danimarca, Olanda)	
---	--

## Composizione

<b>Cod. 1-0007/07A</b> Patate disidratate 99%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, antiossidante: palmitato di ascorbile, spezie, conservante: <b>metabisolfito</b> di sodio.
<b>Cod. 1-0008/1-0070/70A/70G/70H/1-0084/88/88B:</b> Patate disidratate 99%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, antiossidante: palmitato di ascorbile, spezie, conservante: <b>metabisolfito</b> di sodio, correttore di acidità: acido citrico
<b>Cod. 1-0015</b> Patate disidratate 99%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, <b>metabisolfito</b> di sodio, palmitato di ascorbile, estratto di curcuma.
<b>Cod. 1-0050/1-0051/1-0079:</b> patate disidratate 99%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, antiossidante: palmitato di ascorbile, spezie, conservante: <b>metabisolfito</b> di sodio, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico
<b>1-0092/1-0093B:</b> patate disidratate 98,8%, mono e digliceridi degli acidi grassi, pirofosfato acido di sodio, estratto di curcuma, ascorbil palmitato, acido citrico, <b>solfito</b> acido di sodio
<b>1-0089/89B/1-0092B:</b> Patate disidratate 99%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, antiossidante: palmitato di ascorbile e acido citrico, spezie (curcuma), conservante: <b>metabisolfito</b> di sodio.

## Caratteristiche Organolettiche

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

## Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità	
Umidità	%	9,5	max	
Densità apparente	g/l	300	±50	
		250	±50	1-0089/89B/1-0092B
		350	±50	1-0092/1-0093B
SO <sub>2</sub> (solfiti)	mg/kg	330	max	
		100	max	1-0089/89B/1-0092B
		40		1-0015
		10		1-0092/1-0093B

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

# SPECIFICA TECNICA

**Prodotto: Fiocco di patate**

**Codici:** 1-0007, 1-0007A, 1-0008, 1-0015, 1-0050, 1-0050B, 1-0051, 1-0070, 1-0070A, 1-0070G, 1-0070H, 1-0079, 1-0084, 1-0088, 1-0088B, 1-0089, 1-0089B, 1-0092, 1-0092B; 1-0093B

## Caratteristiche Microbiologiche

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

## Allergeni

Reg. UE 25/10/2011 n°1169	Aggiunto al prodotto	Nel nostro sito	Cont. Crociata <sup>1</sup>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	3
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 <sub>2</sub>	SI	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
<b>Cod. 1-0015</b> TMC 4 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

# SPECIFICA TECNICA

**Prodotto: Fiocco di patate**

**Codici:** 1-0007, 1-0007A, 1-0008, 1-0015, 1-0050, 1-0050B, 1-0051, 1-0070, 1-0070A, 1-0070G, 1-0070H, 1-0079, 1-0084, 1-0088, 1-0088B, 1-0089, 1-0089B, 1-0092, 1-0092B; 1-0093B

## Imballi

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
1-0079	Kg10	sacco in carta/PE	sacco kg10	6 sacchi x 8 strati +2
1-0070A/70G/88/88B	Kg20	sacco in carta/PE	sacco kg20	5 sacchi x 8 strati
1-0007/07A/50/50B/70/70H/89/89B/92	Kg25	sacco in carta/PE	sacco kg25	4 sacchi x 8 strati
1-0008/15/51/84/92B/93B	big-bag	Big-bag in PP	big-bag kg900-750	1 big-bag

Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 s.m.i.

## Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

			Cod. 1-0015
energia	kcal	350	340
	kJ	1.500	1415
grassi di cui acidi grassi saturi	g	0,4	1,04
	g	0,2	0,67
carboidrati di cui zuccheri	g	76,4	65,34
	g	1,5	2,95
fibre	g	4,6	7,92
	g	8,5	9
proteine	g	8,5	9
sale*	g	0,1	0,29

\* 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, <b>PRIMA</b> dell'utilizzo
Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita <b>PRIMA</b> 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 contestazione alcuna.

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> **Cod. 1-0050/50B/1-0051** il fornitore non esclude cross contamination da **latte** perché utilizzato nello stabilimento produttivo

<sup>3</sup> **Cod. 1-0015** il produttore dichiara possibile presenza di **glutine < 20ppm** perché utilizzato nel sito produttivo