

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Fiocco di patate

Codici: 1-0050, 1-0050B, 1-0051; 1-0084, 1-0088, 1-0088B

Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
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.178/2002 e ss.mm.ii.	

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, Germania)	
-----------------------	--

Composizione

Cod. 1-0084: Patate disidratate 99%, emulsionante: (E471) mono e digliceridi degli acidi grassi da colza; antiossidanti: (E304) palmitato di ascorbile e (E223) metabisolfito di sodio; curcuma.

Cod. 1-0088/88B: Patate disidratate 99%, emulsionante: (E471) mono e digliceridi degli acidi grassi da colza; antiossidanti: (E304) palmitato di ascorbile, (E330) acido citrico e (E223) metabisolfito di sodio; curcuma.

Cod. 1-0050/50B/1-0051: patate disidratate 99%; emulsionante: (E471) mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante (E450i): difosfato disodico; spezie; antiossidanti: (E304) palmitato di ascorbile, (E223) metabisolfito di sodio; aroma naturale; regolatore di acidità: (E330) acido citrico.

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
SO ₂ (solfiti)	mg/kg	400	max

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

Il prodotto rispetta la Normativa in materia di contaminanti (Reg. CE n. 396/2005; Reg. CE n. 915/2023 e ss.mm.ii.)

Caratteristiche Microbiologiche

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

Allergeni

Reg. UE 25/10/2011 n°1169		Ingrediente	Presenza nel	Cont.
Approvato da:	AQ	Ed. 02	Rev. 07 del 29.02.24	Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Fiocco di patate

Codici: 1-0050, 1-0050B, 1-0051; 1-0084, 1-0088, 1-0088B

		sito Macor	Crociata ¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
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	SI	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 ₂	SI ³	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

Imballi (rif codice in etichetta o su imballo)

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
1-0109B	Kg10	sacco carta o carta/PE	sacco Kg10	4 sacchi x 7strati+2
1-0088/88B	Kg20	sacco in carta o carta/PE	sacco kg20	5 sacchi x 8 strati
1-0050/50B	Kg25	sacco in carta/PE o PE	sacco kg25	4 sacchi x 8 strati
1-0051/84	big-bag	Big-bag in PP	Kg 900-750	1 big-bag
CARTONI/INTERFALDE : PAP20 - FILM ESTENSIBILE/CAPPUCCIO ESTERNO : 4 LDPE				
PALLET : LEGNO FOR50 / PLASTICA 2 HDPE oppure O7				
Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 ss.mm.ii.				

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Fiocco di patate

Codici: 1-0050, 1-0050B, 1-0051; 1-0084, 1-0088, 1-0088B

Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

energia	kcal	350	
	kJ	1.500	
grassi di cui acidi grassi saturi	g	0,4	
	g	0,2	
carboidrati di cui zuccheri	g	76,4	
	g	1,5	
fibre	g	4,6	
	g	8,5	
proteine	g	8,5	
sale*	g	0,1	

* 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, PRIMA dell'utilizzo
Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita PRIMA 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.

¹ 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. Eventuali CC occorse presso il fornitore vengono opportunamente segnalate.

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

³ Rif. dettagli in tabella a pagina 1