

**SPECIFICA TECNICA****ST 80 Rev. 1****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: NUOVI RICCIOLI DI MAIS *PAQUITA***

1.GENERALE	
Descrizione prodotto	Prodotto ottenuto da un impasto (<i>masa</i>) derivato dalla cottura del mais, che viene laminato, stampato e fritto in olio di girasole alto oleico. Il prodotto viene salato dopo frittura.
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	Buste: 35g; 50g; 120g; 200g; Tubo: 45g
Imballaggio primario (tipo + materiale)	PP + PP: buste PE+Ca+EVOH : tubo PET+/PETmet+PE: sigillo tubo PET: tappo tubo
Smaltimento	Busta- PP5- Raccolta differenziata - PLASTICA Tubo -C/PAP81-Raccolta differenziata - CARTA Sigillo tubo - 7 - Raccolta differenziata - PLASTICA Tappo tubo - PET01 - Raccolta differenziata - PLASTICA
Imballaggio secondario (tipo + materiale)	Scatola americana in cartone ondulato
Smaltimento	Cartone- PAP20- Raccolta differenziata - CARTA
Modalità di confezionamento	Atmosfera naturale Atmosfera protettiva (tubo)
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

**SPECIFICA TECNICA****ST 80 Rev. 1****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**Modalità di uso/preparazione**

Prodotto pronto al consumo

2. INGREDIENTI

Ingredienti in ordine ponderale decrescente	% ingredienti	Origine materia prima
Mais		Italia, Francia, Spagna
Olio di semi di girasole alto oleico		Italia, Romania, Ungheria, Bulgaria, Croazia, Moldavia, Serbia, Ucraina, Francia, Slovenia, Grecia, Spagna, Slovacchia, Austria, Russia
Sale iodato		Italia, Francia, Germania, Austria

3. DICHIARAZIONE IN ETICHETTADenominazione legale: snack fritto a base di maisIngredienti: mais 67%, olio di semi di girasole alto oleico, sale iodato 1% (sale, iodato di potassio 0,007%)Può contenere **soia**.Claims: *SENZA GLUTINE*
*CON SALE IODATO***4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

	Valori medi per 100 g
Energia	2239 kJ 537 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	32 g 3,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	55 g 0,6 g
Fibre	4,1 g
Proteine	5,1 g
Sale	1,0 g

**SPECIFICA TECNICA****ST 80 Rev. 1****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 %	≤ 3.0	NGD B 2-1976 / TERMOBILANCIA
5.2	Acidità % (Ac. Oleico)	≤ 1.0	NGD C 10 - 1976
5.3	Numero di perossidi (mEqO ₂ /kg)	≤ 7.0	NGD C 35-1976
5.4	Lipidi %	≥ 28 ≤ 36	ESTRAZIONE SOXHLET
5.5	Sale (NaCl) %	≥0.7 ≤ 1.3	TITOLAZIONE
5.6	DIFETTOSITA' Unità bruciate Briciole Unità rotte	2% 10% 20%	Riferito a 100 g di prodotto (% peso/peso)

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
6.9	Filth test	≤20 frammenti/100g	AOAC 955.44ed 18th 2005
ANALISI CHIMICHE			
6.10	Cd	Conformi a normativa vigente	ICP-MS
6.11	Pb		
6.12	Residui di antiparassitari	Conformi a normativa vigente	LC-MS/MS ; GC-MS/MS; HPLC/MS
6.13	OGM	Negativo	PCR qualitativa 45 cicli
ALLERGENI			
6.14	Glutine	< 20 ppm	ELISA
6.15	Latte e derivati (beta-lattoglobulina)	<LQ	ELISA
MICOTOSSINE			
6.16	Aflatossina B1	Conformi a normativa vigente	HPLC/ELISA
6.17	Aflatossine totali		
6.18	Ocratossina A		
6.19	Fumonisine totali		
6.20	Deossinivalenolo		
6.21	Zearalenone		

**SPECIFICA TECNICA****ST 80 Rev. 1****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

*Il riferimento al metodo può variare in funzione del laboratorio accreditato utilizzato.

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	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	