

**SPECIFICA TECNICA****ST 15/20 Rev. O****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: LA PATATINA METODO ARTIGIANALE (CLASSICA)**

1. GENERALE	
Descrizione prodotto	Prodotto ottenuto mediante friggitura in olio di semi di girasole alto oleico, successiva centrifugazione a caldo e salatura per aspersione, di patate precedentemente lavate, sbucciate, selezionate ed affettate.
Paese di produzione	Italia
Produttore e sede legale	PATA S.p.A., Via Maestri del Lavoro n° 48-46043 Castiglione delle Stiviere (MN)
Stabilimento di produzione e confezionamento	Via Maestri del Lavoro n° 48-46043 Castiglione delle Stiviere (MN)
Imballaggio primario (tipo + materiale)	PP coex 30 µm + PET lac met 12 µm + PP 25 µm Coex 20 µm + 20 µm metallizzato Coex 30+coex 30 + vernice opaca (confezione da 400 g)
Imballaggio secondario (tipo + materiale)	Cartoni americana Vassoio in cartone
Termine minimo di conservazione	150 giorni
Modalità di confezionamento	Atmosfera protettiva per tutti gli imballaggi ad esclusione delle confezioni da 30 g , 40g, 400 g, 150 g (30g x 5)
Codifica lotto	TMC espresso come GG/MM/AA
Condizioni di immagazzinamento	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore

2. INGREDIENTI		
Ingredienti in ordine decrescente	% ingredienti	Origine materie prime
Patate		Italia, Germania, Austria, Francia, Belgio, Danimarca, Lituania, Polonia, Romania, Ungheria, Olanda, Lettonia, Portogallo, Inghilterra
Olio di semi di girasole alto oleico		Italia, Romania, Ungheria, Francia, Argentina, Ucraina, Moldavia, Russia, Bulgaria, Slovacchia, Germania, Austria, Croazia, Serbia, Turchia
Sale iodato		Italia, Germania, Francia

**SPECIFICA TECNICA****ST 15/20 Rev. O****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**3 DICHIARAZIONI IN ETICHETTA**Denominazione legale: patate fritte

Ingredienti: patate, olio di semi di girasole alto oleico 23%, sale iodato 1% (sale, iodato di potassio 0.007%).

Claims: -30% di grassi rispetto alla patatina fritta tradizionale PATA*

Con olio di semi di girasole alto oleico

Senza glutine

Fonte di iodio (solo confezioni >100 g)

Con sale iodato (solo confezioni <100 g)

4 DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Confezioni < 100 g (claim: Con sale iodato)		Confezioni > 100 g (claim: Fonte di iodio)	
	Valori medi per 100 g		Valori medi per 100 g
Energia	2036 kJ 487 kcal	Energia	2036 kJ 487 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	23 g 2.0 g	Grassi di cui acidi grassi saturi	23 g 2.0 g
Carboidrati di cui zuccheri	59 g 0.5 g	Carboidrati di cui zuccheri	59 g 0.5 g
Fibre	5.8 g	Fibre	5.8 g
Proteine	8.0 g	Proteine	8.0 g
Sale	1.0 g	Sale	1.0 g
		Iodio	38.0 µg 25 % dei valori nutritivi di riferimento

***GRASSI DELLA PATATINA FRITTA TRADIZIONALE PATA**

Valori medi per 100 g	33 g
-----------------------	------

5 VALORI ANALITICI LABORATORIO INTERNO

CHIMICO - FISICI	LIMITE	RIFERIMENTO METODO
5.1 Umidità (%)	$\geq 1.0 \leq 2.5$	NGD B 2-1976 / TERMOBILANCIA
5.2 Acidità (% Ac. Oleico)	≤ 1.0	NGD C 10 - 1976
5.3 Numero di perossidi (mEqO ₂ /kg)	≤ 12	NGD C 35-1976
5.4 Lipidi (%)	$\geq 20 \leq 26$	ESTRAZIONE SOXHLET
5.5 Sale (%)	$\geq 0.7 \leq 1.3$	TITOLAZIONE
5.6 DIFETTOSITA' Unità bruciate Unità con residui di buccia Unità con macchie verdi Briciole Unità rotte	2% 7% 3% 2% 5%	Riferito a 100 g di prodotto (% peso/peso)

**SPECIFICA TECNICA****ST 15/20 Rev. O****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

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 21558-2:2017
6.3	Escherichia coli	≤10 Ufc/g	ISO 16649-2:2001
6.4	Stafilococchi coagulasi-positivi	≤50 Ufc/g	UNI EN ISO 6888-2:2004
6.5	Salmonella spp.	Assente in 25 g	MP 2105 Rev 1 2013
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
ANALISI CHIMICHE			
6.9	Cd	Conformi a normativa vigente	ICP
6.10	Pb		
ALLERGENI			
6.11	Glutine	< 20 ppm	ELISA
6.12	Latte e derivati (beta-lattoglobulina)	< LQ	ELISA
6.13	Acrilammide	≤ 750 ppb	LC/MS
6.14	Residui di antiparassitari	Conformi a normativa vigente	LC-MS/MS; GC-MS/MS; HPLC/MS

*Il riferimento al metodo può variare a seconda del laboratorio accreditato utilizzato.

**SPECIFICA TECNICA****ST 15/20 Rev. O****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**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	
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	