	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> <b>PATATE a CUBETTO</b> <i>Biologiche</i>	
	Data di emissione 15/07/2020 - versione n.03	


<b>1. Generalità</b>	
<i>Codice articolo</i>	
<i>Specie e varietà</i>	Solanum tuberosum
<i>Origine</i>	Italia
<i>Certificazione Bio</i>	Ente certificatore CCPB (IT-BIO-009) Ente certificatore del fornitore materia prima.
<i>Descrizione merceologica</i>	Patate BIO a cubetto 10x10x10 mm, Patate BIO a cubetto 13x13x13 mm, Patate BIO a cubetto 20x20x20 mm, Patate BIO a cubetto 30x30x30 mm, confezionate In ATM in ambiente controllato e refrigerate.
<i>Modo d'uso</i>	Prodotto lavato e pronto da cuocere
	Previa cottura tramite lessatura in acqua bollente o in forno a 160-180°C per tempo idoneo a seconda delle caratteristiche iniziali e finali del prodotto desiderato
<i>Descrizione processo produttivo</i>	La materia prima, stoccata in celle refrigerate, in seguito a pelatura con sistema abrasivo ad acqua, subisce una cernita. Successivamente, in seguito all'eventuale taglio ed ulteriore cernita tramite selettore ottico, viene pesata e confezionata meccanicamente in ATM.

<b>2. Caratteristiche Organolettiche</b>	
<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
<i>Aspetto visivo</i>	Patate BIO pelate a cubetto
<i>Colore</i>	Tipico delle patate a pasta gialla
<i>Sapore</i>	Tipico
<i>Odore</i>	Tipico del prodotto fresco
<i>Consistenza</i>	Soda e compatta
<i>Texture</i>	Omogenea

<b>3. Caratteristiche Merceologiche</b>			
<b>Parametri</b>	<b>Valore STD</b>	<b>Tolleranze</b>	<b>Note</b>
<i>Cubetto 10x10x10 mm</i>	<i>10x10x10 mm</i>	+/-1mm	
<i>Cubetto 13x13x13 mm</i>	<i>13x13x13 mm</i>		
<i>Cubetto 20x20x20 mm</i>	<i>20x20x20 mm</i>		
<i>Cubetto 30x30x30 mm</i>	<i>30x30x30 mm</i>		
<i>Pezzi con larve, parassiti o marciume</i>	0	assente	
<i>M.V.E. (materiale vegetale estraneo)</i>	0	assente	
<i>M.E. (materiale estraneo)</i>	0	assente	

<b>4. Caratteristiche Chimico Fisiche</b>				
<b>Parametri</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>Unità</b>	<b>Metodo</b>
<i>Pesticidi</i>	Reg (CE) n. 834/2007 e successive integrazioni			
<i>Fitofarmaci</i>	Reg. (CE) n. 396/2005 del 23/02/2005 e successive integrazioni Allegato 5 DM 27/08/2004 e successive integrazioni			
<i>Metalli pesanti</i>	Reg. (CE) n. 1881/2006 e successive integrazioni			

<b>5. Caratteristiche Microbiologiche</b> la metodica indicata è quella (legale) ufficiale di riferimento, l'eventuale uso di metodiche diverse (semplificate o veloci) sono nella responsabilità del laboratorio del produttore				
<b>Parametri</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>Unità</b>	<b>Prova Accreditata</b>
Escherichia coli	100	1000	(ufc/g)	Si
Listeria monocytogenes	Assente	Assente	(ufc/25g)	Si
Salmonella	Assente	Assente	(ufc/25g)	Si

	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b> <b>PATATE a CUBETTO</b> <b>Biologiche</b>	
	Data di emissione 15/07/2020 - versione n.03	

6. Caratteristiche Nutrizionali		
Valori Nutrizionali	Per100g	NOTE
Kjoule (Energia) (kj)	354	Valori di letteratura
Calorie (Energia) (kcal)	85	
Grassi g	1	
Acidi grassi saturi g	0	
Acidi grassi trans g	0	
Colesterolo mg	0	
Sodio mg	7	
Sale mg	17.9	
Carboidrati g	17.9	
Fibre g	1.6	
Zuccheri g	0.4	
Proteine g	2.1	
Vitamina A ug	3	
Vitamina C mg	15	
Vitamina D mg	0	
Calcio mg	10	
Ferro mg	0.6	
Potassio mg	570	

1. Allergeni, OGM e Irraggiamento
<p><b>OGM (Regolamento CE 1829/03 E 1830/03 e successivi aggiornamenti e/o modifiche):</b> il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati né deriva da sementi geneticamente modificate.</p> <p><b>Allergeni</b>            In riferimento all'<b>Allegato II del Reg. CE 1169/2011 e successivi aggiornamenti e/o modifiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il prodotto non contiene allergeni</li> <li>- Assenza di cross- contamination.</li> </ul> <p><b>Trattamenti Ionizzanti:</b> il prodotto non è soggetto a radiazioni ionizzanti.</p>

8. Sicurezza Alimentare	
TMC	7 giorni compreso il giorno di confezionamento (1+6)
Temperatura di trasporto	refrigerato a temperatura inferiore a 8°C
Temperatura di conservazione	in cella frigorifera a temperatura di 5-8 °C

9. Packaging	
<i>Unità di Vendita</i>	
Peso Netto (Kg)	5 Kg, 10 kg
Tipo e materiale di imballo primario	Sacchetti in materiale plastico per uso alimentare termosaldati in ATM.
Tipo e materiale di imballo secondario	Cartone/Plastica: 30x40 e 40x60 Bins plastica: 80x120 e 100x120
Informazioni presenti in etichetta	In ogni confezione sono indicate codice produttore, denominazione, ingredienti, origine, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, indicazione del tipo di confezionamento, peso, eventuale codice a barre. Riquadro identificativo Ente di controllo e codice tracciabilità.
Codifica lotto	Calendario giuliano seguito dalla lettera del turno (A/B/C)

**10. Foto**

Prodotto conforme

Unità standard: caratteristica del prodotto conforme contenuto all'interno della singola confezione

✓ **CUBETTI 10x10x10**



Prodotto conforme

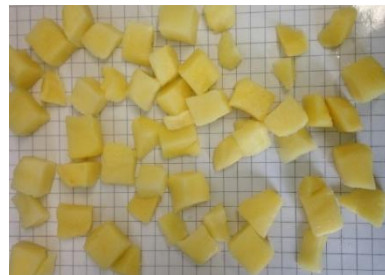


Unità standard

✓ **CUBETTI 20x20x20**



Prodotto conforme



Unità standard

✓ **CUBETTI 30x30x30**



Prodotto conforme



Unità standard

**FORNITORE:**

**NATURITALIA sca**  
Via B. Tosarelli, 155 - 40055 - Villanova di Castenaso (BO)

**STABILIMENTO DI PRODUZIONE:**

**PATFRUT sca**  
Sede Legale: Via Argenta, 32/A - 44124 - Monestirolo (FE)  
Sede Operativa: Via Canale, 1300 - 40059 - Medicina (BO)