



SCHEDA TECNICA  
**CHICCHE DI PATATE  
SURGELATE BIOLOGICHE**

REVISIONE N. 5  
DEL 28/04/2022

<b>DESCRIZIONE:</b>	<b>CHICCHE DI PATATE SURGELATE BIOLOGICHE</b>
<b>INGREDIENTI IMPASTO:</b>	Purea di patate (acqua, fiocchi di patata BIO (origine UE), farina di <b>grano</b> tenero tipo "00" BIO, fecola di patate BIO, sale, semolino di riso BIO (spolvero superficiale).
<b>ALLERGENI:</b>	<b>Contiene: glutine.</b> <b>Può contenere tracce di Soia, Senape e Lupino.</b>
<b>DESTINAZIONE D'USO:</b>	Prodotto da consumarsi previa rimozione del pack e previa cottura. Verificare che il prodotto sia fumante prima di servire.
<b>UNITA' DI VENDITA:</b>	Sacchetto a cuscino trasparente etichettato, il packaging è conforme ai requisiti del regolamento 1935 del 2004 ed al Decreto Ministeriale 20/03/73 sui materiali a contatto con gli alimenti.
<b>CONFEZIONE:</b>	2500g
<b>SHELF LIFE:</b>	18 mesi
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:</b>	Conservare a -18°C nel surgelatore. In caso di aumento della temperatura, il prodotto può subire leggere modificazioni organolettiche.
<b>MODO DI UTILIZZO:</b>	Il prodotto è delicato e deve essere maneggiato attentamente in sede di cottura in acqua bollente salata*. Cuocere in abbondante acqua bollente scolando le Chicche non appena risalgono in superficie. Se lasciate a lungo in acqua rischiano di spappolarsi e perdere massicciamente spolvero in acqua di cottura. <i>* Acqua salata bollente da intendersi come acqua salata con NaCl in concentrazione di circa il 2%. Un chilo di prodotto permette la realizzazione di un primo piatto per circa 6/7 persone.</i>
<b>PROFILO</b>	
<b>ORGANOLETTICO:</b>	Colore: giallo paglierino tenue, omogeneo Gusto: tipico di patata Aroma: delicato di patata Struttura: morbida (nel rispetto delle istruzioni di cottura)



SCHEDA TECNICA  
**CHICCHE DI PATATE  
SURGELATE BIOLOGICHE**

REVISIONE N. 5  
DEL 28/04/2022

**VALORI CHIMICI MEDI:**            ph < 4,7            aw < 0,95            umidità < 63,9%

**VALORI MICROBIOLOGICI "INDICATIVI":**

Carica microbica psicotropa:	< 10 <sup>5</sup> hcf/g
Coliformi fecali:	< 500 ufc/g
E. Coli:	< 10 ufc/g
Stafilococchi:	< 50 ufc/g
Lieviti e muffe:	<1000 ufc/g
Listeria spp:	assente in 25g
Salmonella:	assente in 25g

Tutte le analisi sono da intendersi svolte secondo metodiche accreditate (ISO a AOAC) o con metodiche verificate come equipollenti.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto):**

Valore energetico	171 kcal – 727 kJ
Grassi	0,4 g
di cui ac. grassi saturi	-
Proteine	3,6 g
Carboidrati	38,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Sale	1.0 g

**DICHIARAZIONE HACCP:**            Il prodotto è conforme al Regolamento CE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari.

**DICHIARAZIONE OGM:**            Il prodotto è da considerarsi libero da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei regolamenti CE 1829 e 1830 del 2003.

**CONFEZIONAMENTO:**            Il packaging è conforme ai requisiti del regolamento 1935 del 2004 ed al Decreto ministeriale 20 marzo 1973 sui materiali a contatto con gli alimenti.

**GRUPPI DI CONSUMO**

**CON ESIGENZE PARTICOLARI:**    Questo prodotto è adatto per: Vegetariani

Questo prodotto **non** è adatto per: Celiaci



SCHEDA TECNICA  
CHICCHE DI PATATE  
SURGELATE BIOLOGICHE

REVISIONE N. 5  
DEL 28/04/2022

ALLERGENI (allegato II Reg. UE 1169/11)

	A		B		C	
	Sì	No	Sì	No	Sì	No
Cereali contenenti glutine (farro, grano khorasan, avena, segale, orzo)	X					
Crostacei e prodotti derivati		X		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X	X	
Pesce e prodotti derivati		X		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X		X
Soia e prodotti derivati			X			
Latte e prodotti derivati				X	X	
Frutta a guscio, cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		X		X		
Sedano e prodotti derivati		X		X		X
Senape e prodotti derivati			X			
Semi di sesamo e prodotti derivati		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 totale				X	X	
Lupini e prodotti derivati			X			
Molluschi e prodotti derivati		X		x		X

**A:** Presenza nel prodotto (ovvero nella formulazione)

**B:** Probabile traccia non intenzionale (cross contamination), laddove per traccia si intende la sostanza che residua più di 1 mg/kg nel prodotto finito se presente sulla stessa linea di produzione

**C:** Presente nello stabilimento ma non nella stessa linea di produzione

La presente scheda tecnica verrà riemessa e inviata ai clienti al variare del profilo del prodotto.



# ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **NUOVA MANTOVAGNOCCHI SRL**  
 Denominazione prodotto: **CHICCHE DI PATATA "BIO" KG. 2,5**

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	SI	
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia		SI
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape		SI
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini		SI
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

\* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

\*\* La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 28/04/2022

TIMBRO E FIRMA: **NUOVA MANTOVAGNOCCHI S.R.L.**  
 Via S. Pietro Martire, 14/A  
 46022 CARRARE (MN)  
 C.F. 02754020297