

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

1. Generalità

Codice articolo	
Specie e varietà	<i>Solanum tuberosum</i>
Origine	Italia
Certificazione Bio	Ente certificatore CCPB (IT-BIO-009) Ente certificatore del fornitore materia prima.
Descrizione merceologica	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.
Modo d'uso	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
Descrizione processo produttivo	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.

2. Caratteristiche Organolettiche

Parametri	Descrizione
Aspetto visivo	Patate BIO pelate a cubetto
Colore	Tipico delle patate a pasta gialla
Sapore	Tipico
Odore	Tipico del prodotto fresco
Consistenza	Soda e compatta
Texture	Omogenea

3. Caratteristiche Merceologiche

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

4. Caratteristiche Chimico Fisiche

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

5. Caratteristiche Microbiologiche 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

Parametri	m	M	Unità	Prova Accreditata
<i>Escherichia coli</i>	100	1000	(ufc/g)	Si
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente	Assente	(ufc/25g)	Si
<i>Salmonella</i>	Assente	Assente	(ufc/25g)	Si

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

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

1. Allergeni, OGM e Irraggiamento
<p>OGM (Regolamento CE 1829/03 E 1830/03 e successivi aggiornamenti e/o modifiche): <i>il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati né deriva da sementi geneticamente modificate.</i></p> <p>Allergeni <i>In riferimento all'Allegato II del Reg. CE 1169/2011 e successivi aggiornamenti e/o modifiche:</i> -Il prodotto non contiene allergeni -Assenza di cross- contamination.</p> <p>Trattamenti Ionizzanti: <i>il prodotto non è soggetto a radiazioni ionizzanti.</i></p>

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

9. Packaging	
<i>Unità di Vendita</i>	
<i>Peso Netto (Kg)</i>	<i>5 Kg, 10 kg</i>
<i>Tipo e materiale di imballo primario</i>	<i>Sacchetti in materiale plastico per uso alimentare termosaldati in ATM.</i>
<i>Tipo e materiale di imballo secondario</i>	<i>Cartone/Plastica: 30x40 e 40x60 Bins plastica: 80x120 e 100x120</i>
<i>Informazioni presenti in etichetta</i>	<i>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.</i>
<i>Codifica lotto</i>	<i>Calendario giuliano seguito dalla lettera del turno (A/B/C)</i>

10. Foto

Prodotto conforme

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

✓ **CUBETTI 10x10x10**



Prodotto conforme

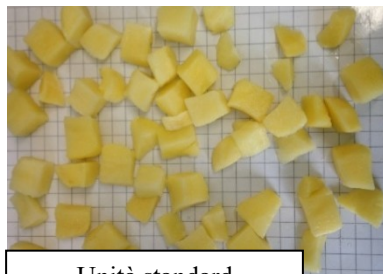


Unità standard

✓ **CUBETTI 20x20x20**



Prodotto conforme

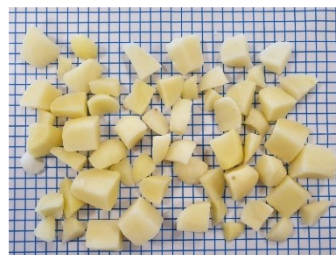


Unità standard

✓ **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)



SPECIFICA DI PRODOTTO
PATATE a CUBETTO
Biologiche



Data di emissione 15/07/2020 - versione n.03

