

 <b>SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION</b>		All 3.11-2B PA1		
		Rev 02		
Strada della Bruciata 16, 60019 Senigallia, AN		01/08/2023		
		edit	confirm	approved
<b>PATATE CUBETTONI SURGELATE/FROZEN BIG CUBES POTATOES</b>		<b>ORGANIC</b>		
RCQ	AQ	DIR		
<b>PRODOTTO</b> <i>Product</i>	patate cubettoni surgelate <i>frozen big cubes potatoes</i>			
<b>INGREDIENTI</b> <i>Ingredients</i>	Patate ( <i>Solanum tuberosum</i> ) <i>Patato (Solanum tuberosum)</i>			
<b>ORIGINE</b> <i>Origin</i>	Italia <i>Italy</i>			
<b>TMC</b> <i>Total shelf life</i>	24 mesi fine mese <i>24 months (end of the month)</i>			
<b>Taglio</b> <i>Cut</i>	24x24x12 mm			
<b>CARATTERISTICHE MP / RM Characteristics</b>		<b>PROCESSO PRODUTTIVO / Process</b>		
Prodotto ottenuto da varietà selezionate di <i>Solanum tuberosum</i> , sani e freschi, in buone condizioni igieniche, surgelati individualmente e privi di residui da trattamenti fitoiatrici. <i>Product prepared from ripe and good quality Solanum tuberosum, in good hygienic conditions, IQF and free from pesticides residues.</i>		ricevimento, lavaggio, pelatura, cernita manuale, taglio, scottatura, raffreddamento, cernita manuale, surgelazione, metal detector, confezionamento, stoccaggio a <-18°C <i>raw material acceptance, washing, peeling, manual sorting, cut, blanching, cooling, manual sorting, freezing, metal detection, packaging, frozen storage &lt; -18°C.</i>		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Sensory Characteristics</b>		<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / Nutrition Declaration</b>		
Valutazione: cuocere il prodotto in acqua bollente per 10' <i>Evaluation: cook the product in boil water for 10'</i>		Valori medi per 100 g / <i>Average values for 100 g (INRAN)</i>		
<i>Aspetto / Appearance</i>	Cubetti regolari/regular cubes	<i>Energia / Energy</i>	93 Kcal/388 KJ	
<i>Colore / Color</i>	Tipico della varietà usata, esente da imbrunimenti anche parziali, parti verdi/typical of the variety, without partial dark or green part.	<i>Grassi / Fat</i>	1 g	
<i>Odore / Odour</i>	Tipico del prodotto fresco, naturale/typical of fresh product, natural	di cui saturi / <i>of wich saturates</i>	0,19 g	
<i>Sapore / Taste</i>	Tipico del prodotto fresco/typical of fresh product	<i>Carboidrati / Carbohydrate</i>	18 g	
<i>Consistenza / Texture</i>	Tenera, compatta, non acquosa/tender, solid, not watery	di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>	0,4 g	
		<i>Proteine / Proteins</i>	2,1 g	
		<i>Fibre / Fibre</i>	1,6 g	
		<i>Sale / Salt</i>	0,02 g	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical Properties</b>		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Properties</b>		
<i>Pesticidi / Pesticides</i>	Reg CE 396/2005 e s.m e i.	<b>Parametri/Parameters</b>	<b>Misura/Measure</b>	<b>M</b>
<i>Altri contaminanti / Other contaminants</i>	Reg UE 2023/915 e s.m e i.	CBT / TVC	UFC/g	10 <sup>6</sup>
<i>R.S.</i>	≥15%	Coliformi tot / Tot Coliforms	UFC/g	3 x 10 <sup>3</sup>
<i>Perossidasi / Peroxidase</i>	≥ 50"	E.coli	UFC/g	10 <sup>2</sup>
		Listeria m.	UFC/25g	absent
		Salmonella	UFC/25g	absent
<b>DIFETTI MERCEOLOGICI / Deviations</b>				
Campione da 500g / <i>Sample of 500g</i>				
<i>Materiale estraneo / Foreign materials</i>	N°	24x24x12	0	qualsiasi tipo di materiale non vegetale (es. pezzi di legno, terra, lumache) / <i>any foreign non-vegetable material (ex. wood piece, stones, snails)</i>
<i>Materiale vegetale estraneo / Extraneous vegetal matter</i>	N°	0	0	qualsiasi parte vegetale non appartenente alla pianta / <i>any vegetable material not proper of the plant</i>
<i>Cubetti gravemente macchiati / Seriously blemished cubes</i>	N°	1	1	cubetti con macchie > 10 mm <sup>2</sup> / <i>cubes with blemish &gt; 10 mm<sup>2</sup></i>
<i>Cubetti leggermente macchiati / Slightly blemished cubes</i>	N°	5	5	cubetti con macchie < 10 mm <sup>2</sup> / <i>cubes with blemish &lt; 10 mm<sup>2</sup></i>
<i>Cubetti con macchie verdi / Cubes with green blemish</i>	N°	1	1	cubetti con macchie verdi superiori alla metà della superficie del cubetto/ <i>cubes with green blemish higher then half of cube surface</i>
<i>Cubetti con buccia/ Cubes with skin</i>	N°	0	0	-
<i>Agglomerati (&gt; 3 unità)/ Clups (&gt; 3 units)</i>	N°	1	1	-
<i>Unità &lt; 5 e/o &gt; 15 mm/ Units &lt; 5 e/o &gt; 15 mm</i>	g	-	-	cubetti che passano attraverso un crivello con fori circolari 8,5mm e/o con lato > 15mm/ <i>cubes pass through a sieve with holes Ø 8,5mm and/or with side &gt; 15 mm</i>
<i>Unità irregolari/ Irregular units</i>	g	100	100	cubetti con almeno un lato di dimensioni fuori standard/ <i>cubes with at least one side out of standard</i>
<i>Unità piccole/ Small units</i>	g	80	80	cubetti che passano attraverso un crivello con fori circolari 15mm/ <i>cubes pass through a sieve with holes Ø 15mm</i>

 Strada della Brucciata 16, 60019 Senigallia, AN	<b>SPECIFICA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION</b>		All 3.11-2B PA1		
			Rev 02		
			01/08/2023		
	<b>PATATE CUBETTONI SURGELATE/FROZEN BIG CUBES POTATOES</b>		<b>ORGANIC</b>		
		edit	confirm	approved	
		RCQ	AQ	DIR	
<b>DICHIARAZIONI/ Statements</b>					
<p>Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente in materia alimentare. Il prodotto rispetta la normativa vigente sia per gli imballi utilizzati che per l'etichettatura apposta sulle confezioni.  <i>Product obtained in compliance with the mandatory legislation on food production and it complies with the regulations in force both for the packaging used and for the labelling on the package.</i></p> <p>Il prodotto è conforme ai Regg CE 834/07 e 889/08 e s.m.e.i. per le produzioni biologiche / The products comply with the Reg EC 834/07 and 889/08 s.a.s. for the organic production.</p> <p>OGM: prodotto esente da organismi geneticamente modificati / <i>GMO: Product GMO-free</i></p> <p>ALLERGENI: presenza di sedano nello stesso sito produttivo / <i>ALLERGENS: presence of celery in the production plant</i></p>					
<b>LOTTO/ Batch</b>			<b>CONSERVAZIONE E TRASPORTO/ Storage and Distribution</b>		
<p>Data di produzione: gg/mm/aaaa.          Per i prodotti confezionati: L0121          0121 (= 30/04/2020) La prima cifra indica l'ultimo numero dell'anno, le altre tre indicano il numero progressivo del giorno di confezionamento.  <i>Date of production: dd/mm/yyyy.</i>  <i>For packaged products: L0121</i>          0121 (= 30/04/2020) The first number indicates the last number of the year, the other three indicate the sequence number of the packaging date.</p>			<p>In cella frigorifera / <i>Storage temperature : T°C &lt; - 18°C</i>          Trasporto su camion / <i>Transport temperature : T°C &lt; - 18°C</i>          Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore. / <i>Once defrosted do not re-freeze, may be refrigerated for 24 hours.</i>          Il prodotto deve essere consumato previa cottura. / <i>The product must be consumed after cooking.</i></p>		
<p>Data / Date</p> <p>_____</p>			<p>Timbro e firma per accettazione / <i>Stamp and sign for approval</i></p> <p>_____</p>		

## ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: O.R.T.O. VERDE S.C.A.P.A.

Denominazione prodotto: PATATE CUBO BIO

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	NO	NO
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	NO	NO
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	NO	NO
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	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	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:

16/01/2024

TIMBRO E FIRMA:

**O.R.T.O. Verde S.C.A.p.A.**  
 Organizzazione Regionale Trasformatori Orticoli Verde  
 Strada della Bruciata, 16  
 60019 SENIGALLIA (AN)  
 cod. fisc. e part. IVA: 02326920424