A.1 - INGREDIENTI

-**PATATE BIOLOGICHE**

A.2 – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Aspetto: cubetti di patata di pezzatura uniforme, surgelate singolarmente (I.Q.F.)
Pezzatura: cubetti mm 12x12, mm 20x20, mm 12x14x20
Colore: bianca tipico

A.3 – MODALITA' DI PREPARAZIONE AL CONSUMO

Il prodotto va consumato previa cottura.
Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, e cuocere per circa 35 minuti.

B.1 – TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

- **Celle frigorifere di stoccaggio**: ≤ -18°C
- **Banchi frigoriferi presso punti vendita**: ≤ -18°C
- **Conservazione domestica** :
  ☆☆☆☆(≤ -18°C) il prodotto presenta le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione;
  ☆☆(≤ -12°C) il prodotto deve essere consumato preferibilmente entro un mese;
  ☆(≤ -6°C) il prodotto deve essere consumato entro una settimana.
  Nello scomparto del ghiaccio consumare entro 3 giorni.
  Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

B.2 – TEMPERATURE DI TRASPORTO

≤ -18°C

B.3 – T.M.C.

24 mesi

B.4 – VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr.di prodotto		
Descrizione	**Unità misura**	**valore**
Valore energetico	Kj Kcal	321 77
Grassi/di cui saturi	g	0,09/0,026
Carboidrati/di cui zuccheri	g	17,5/0,78
Fibre alimentari	g	2,2
Proteine	g	2,02
Sale	g	0,015

B.5 – PARAMETRI CHIMICO FISICI		
Descrizione	**Range di concentrazione ammessa**	
	Minimo (m)	*Massimo (M)*
Residui di pesticidi	Reg. UE 848/2018 e successive modifiche ed integrazioni	
Metalli pesanti	Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	

B.6 – PARAMETRI MICROBIOLOGICI			
Descrizione	**Range di concentrazione ammessa (I.I.A.S.)**		
	Minimo (m)	*Massimo (M)*	*Campioni (C)**
Carica batterica totale a 32°C	100000 u.f.c	1.000.000 u.f.c	2
Coliformi totali	300 u.f.c	3000 u.f.c.	2
Escherichia coli	10 u.f.c.	100 u.f.c.	2
Listeria monocytogenes	10 u.f.c.	100 u.f.c.	2

***N**:unità campionarie =5
C:numero esiti analisi compresi tra m e M =2

C.1 – ETICHETTATURA

Conforme alla legislazione italiana /europea vigente e successive modifiche e integrazioni. Sulle confezioni destinate al consumatore finale sono riportati:

- denominazione di vendita,
- lotto di produzione
- ingredienti,
- termine minimo di conservazione,
- peso,
- stabilimento di produzione,
- istruzioni di conservazione,
- istruzioni per la preparazione,
- codice EAN,
- valori nutrizionali (quando richiesto)
- prodotto da agricoltura biologica
- organismo di controllo BIO AGRI CERT
- prodotto e confezionato da Promarche nello stabilimento di Via Pomezia ,14 San Benedetto del Tronto (AP)

C.2 – CONFEZIONI DISPONIBILI

Tipo	Peso (grammi)	Canale commerciale
busta polietilene	2.500	Scambio industriale

C.3 – PALLETTIZZAZIONE

Confezione		Confez. per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
Tipo	*grammi.*	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.
Busta	2.500	4	9	7	63

D.1 – CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Nome Botanico: Solanum tuberosum
Varietà: selezionate e certificate, non OGM;
Provenienza: da colture di pieno campo del centro e sud Italia e da agricoltura biologica in conformità al Reg. UE 848/2018 e sue successive modifiche e integrazioni.
Tuberi sani, freschi, puliti e lavati, di colorazione tipica a polpa bianca, di consistenza soda, non avvizziti, esenti da macchie, marciumi, da attacchi di insetti o parassiti fungini.
Privi di residui di antiparassitari e metalli pesanti esuberanti le tolleranze di legge.

D.2 – DEFINIZIONE PARAMETRI MERCEOLOGICI

RIF " Specifiche qualitative patate surgelate"

D.3 – PROCESSO DI PRODUZIONE

"Diagramma di flusso per lavorazione patate surgelate I.Q.F."
TAB. AR 10 "Piano di lavorazione patate surgelate I.Q.F."

E.1 – LA NOSTRA QUALITÀ

E.1.1. – POLITICA AZIENDALE
L'azienda opera con Sistema Integrato "Qualità – Ambiente - Autocontrollo", implementato ai sensi delle NORME UNI EN ISO 9001/2015, UNI EN ISO 14001/15 e del Reg. CE 852/04.
Principali obiettivi della politica aziendale sono:

- esaltazione della qualità oggettiva dei prodotti aziendali, con occhio attento alle vocazioni colturali delle diverse aree geografiche italiane ed alla stagionalità dei prodotti;
- garanzia di rintracciabilità lungo tutta la filiera;
- innovazione di prodotto, riferita sia alla ricettazione che al packaging;
- rispetto dei principi di igiene degli alimenti e sicurezza del consumatore;
- soddisfazione dei clienti, riferita sia agli aspetti qualitativi ed igienico-sanitari che ai servizi accessori;
- riduzione dell'impatto ambientale e salvaguardia delle risorse naturali;
- ottimizzazione dell'efficienza e dell'economicità produttiva;
- soddisfazione, gratificazione e crescita professionale del personale dipendente.

- Continuo miglioramento del "Sistema" aziendale.

E.1.2 – O.G.M.

La politica aziendale è orientata alla produzione di alimenti esenti da Organismi Geneticamente Modificati, pertanto vengono richieste opportune garanzie in tal senso ai fornitori di sementi, di ingredienti e di referenze alimentari.

L'azienda, se ritenuto opportuno, fa eseguire presso laboratori accreditati, analisi a campione su "materiale vegetale" di provenienza esterna, al fine di accertare l'assoluta assenza di O.G.M. in conformità al Reg. CE 1829-1830/2003 e s.m.i.

E.1.3 - PROVE, CONTROLLI ED ANALISI

Le prove, controlli ed analisi su materie prime, prodotti in lavorazione e prodotti finiti (merceologiche, chimiche, microbiologiche), sono eseguite secondo i criteri, i metodi e le frequenze indicati nelle relative istruzioni operative, elaborate dal Responsabile del Controllo Qualità sulla base di una prassi aziendale consolidata, dei capitolati dei clienti, della normativa vigente.

Le partite di materia prima vengono sottoposte ad Analisi per la ricerca di pesticidi al fine di verificare la completa assenza di residui di pesticidi in conformità al Reg. UE 848/2018 e successive modifiche ed integrazioni, ad analisi metalli pesanti in conformità al Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

E.1.4 – CONTROLLO DELLA FILIERA E RINTRACCIABILITA'

L'azienda è in grado di controllare i prodotti vegetali fin dall'origine.

I tecnici dell'Ufficio Agricolo valutano e selezionano le aziende agricole, scelgono le varietà più idonee ed i terreni maggiormente vocati per ciascuna coltura; controllano tutte le fasi della coltura, dalla semina alla raccolta, dedicando particolare attenzione ai trattamenti antiparassitari eventualmente necessari.

Le fasi della coltura, le pratiche agronomiche ed i trattamenti antiparassitari sono registrati nei "quaderni di campagna".

Le fasi di raccolta sono svolte con macchine di proprietà dell'azienda, sotto il costante controllo dell'Ufficio Agricolo, che mantiene i contatti con la produzione al fine di coordinare tempi di raccolta e tempi di lavorazione e fornire informazioni utili sulla qualità della materia prima vegetale.

Tutti i prodotti durante le fasi di lavorazione e stoccaggio sono identificati da una serie di documenti tra loro collegati, fino al "cartellino" che identifica l'unità di stoccaggio all'interno della cella frigorifera ed alla codifica impressa sulla confezione destinata al cliente/consumatore.

I dati contenuti nel cartellino e/o sulla confezione del prodotto, inseriti nel sistema informatico permettono di ripercorrere tutte le fasi della produzione, di individuare l'esatta provenienza della materia prima vegetale, di riscontrare i risultati di tutte le analisi (chimiche, batteriologiche, organolettiche) eseguite sul determinato lotto.

Tutti i prodotti sono contraddistinti dal **CODICE ARTICOLO** (codice alfa numerico che identifica il tipo di prodotto nella sua confezione e con l'eventuale marchio)
e dal **LOTTO** (codice alfa numerico che identifica il giorno di lavorazione).

Ai fini di ottemperare agli obblighi di **RINTRACCIABILITÀ** dei prodotti alimentari, sancito dall'art. 18 del Reg.CE n.178/2002, su tutte le unità logistiche (**cartoni**), viene impresso un codice **ITF-CODE128**:

- le sei cifre **ITF**, corrispondono alla **CODIFICA DEL PRODOTTO;**
- gli otto caratteri del **CODE128** corrispondono:
  - i primi quattro caratteri al **LOTTO DI PRODUZIONE**;
  - gli ultimi quattro alla **DATA DI SCADENZA**.

Ciascuna unità pallettizzata predisposta per il carico, è inoltre identificata dal proprio **S.S.C.C**. (Serial Shipping Container Code), che contiene tutte le indicazioni relative a ciascun prodotto stratificato.

Il **D.D.T**. che accompagna la merce, riporta i seguenti dati:

- **codice articolo**
- **descrizione del prodotto**
- **quantità**
- **marchio**
- **lotto**
- **scadenza**

Il LOTTO impresso sulla confezione e sul D.D.T., consente di risalire alla esatta provenienza degli ingredienti del prodotto.

E.1.5. – LA CATENA DEL FREDDO

L'azienda dispone di celle frigorifere a bassa temperatura, per un volume complessivo di circa mc.100.000.
Le celle frigorifere per il prodotto semilavorato sono immediatamente adiacenti alle sale di lavorazione; la cella frigorifera per i prodotti confezionati (mc. 43.000) è completamente automatizzata e dotata di area picking e relative bocche di carico automezzi.
La temperatura è tenuta a valori ≤ -24°C, monitorata costantemente dai software di gestione e controllata dai tecnici addetti.
In azienda sono inoltre presenti celle frigorifere a temperatura positiva, per complessivi mc.5.000.

E.1.6. – CERTIFICAZIONI

- UNI EN ISO 9001:2015 "Sistemi di gestione per la qualità" - Certificato C.S.Q.A. n.
- Certificazione BRC e IFS
- Certificazione BIO : registrazione n. R28Q

E.1.7. ALLERGENI

Di seguito la lista allergeni basata sulla presenza sia diretta che in via accidentale (contaminazione crociata):

Cereali contenenti glutine e derivati	**NO**	Latte e prodotti a base di latte	**NO**
Crostacei e prodotti a base di crostacei	**NO**	Frutta a guscio	**NO**
Uova e prodotti a base di uova	**NO**	Sedano e prodotti a base di sedano	**NO**
Pesce e prodotti a base di pesce	**NO**	Senape e prodotti a base di senape	**NO**
Arachidi e prodotti a base di arachidi	**NO**	Semi di sesamo	**NO**
Soia e prodotti a base di soia	**NO**	Anidride solforosa e solfiti	**NO**
Molluschi	**NO**	Lupini	**NO**