

**SPECIFICA TECNICA****ST 16 Rev. 3****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

www.pata.it – e-mail: info@pata.it**Prodotto: PATATINE GUSTO PAPRICA**

1.GENERALE	
Descrizione prodotto	Prodotto ottenuto mediante frittura in olio di semi di girasole di patate precedentemente lavate, sbucciate, selezionate ed affettate. Dopo frittura il prodotto viene salato e aromatizzato per aspersione.
Paese di produzione	Italia
Produttore e sede legale	PATA S.p.A.-Via Maestri del Lavoro 48, 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)
Stabilimenti di produzione e confezionamento	Ⓐ Castiglione delle Stiviere (MN)-Via Maestri del Lavoro, 48 Ⓑ Castiglione delle Stiviere (MN)-Via Fossadone, 15
Massa nominale	40g, 90g, 180g
Imballaggio primario (tipo + materiale) Smaltimento	PP + PP (buste) Busta- PP5- Raccolta differenziata – PLASTICA
Imballaggio secondario (tipo + materiale) Smaltimento	Scatola americana in cartone ondulato Cartone- PAP20- Raccolta differenziata - CARTA
Modalità di confezionamento	Atmosfera naturale
Termine minimo di conservazione/shelf-life	180 giorni
Codifica lotto	Il lotto corrisponde al TMC espresso come gg/mm/aa
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Modalità di uso/preparazione	Prodotto pronto al consumo

**SPECIFICA TECNICA****ST 16 Rev. 3****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

www.pata.it – e-mail: info@pata.it**2. INGREDIENTI**

Ingredienti in ordine ponderale decrescente	% ingredienti	Origine materia prima
Patate	61	Italia, Germania, Francia, Austria, Belgio, Lituania, Danimarca, Romania, Olanda, Lettonia, Portogallo, Rep. Ceca, Egitto
Olio di semi di girasole	34	Italia, Romania, Ungheria, Bulgaria, Croazia, Fed. Russa, Moldavia, Serbia, Ucraina, Francia, Lituania, Rep. Ceca, Slovacchia, Spagna, Slovenia, Austria, Grecia, Polonia, Germania
Aroma naturale (contiene paprica in polvere)	4	UE ed extra UE
Sale	1	Germania, Austria

3. DICHIARAZIONE IN ETICHETTADenominazione legale: patate fritte gusto papricaIngredienti: patate 61%, olio di semi di girasole, aroma naturale (contiene paprica in polvere) sale. Può contenere **latte**.Claims: *Senza glutine**Con aroma naturale***4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

	Valori medi per 100 g	Valori medi per porzione (25 g)	AR*	% AR* per porzione (25 g)
Energia	2227 kJ 535 kcal	557 kJ 134 kcal	8400 kJ 2000 kcal	7
Grassi di cui acidi grassi saturi	34 g 3.5 g	8.5 g 0.9 g	70 g 20 g	12 4
Carboidrati di cui zuccheri	47 g 1.9 g	12 g <0.5 g	260 g 90 g	5 1
Fibre	6.2 g	1.6 g	-	-
Proteine	7.1 g	1.8 g	50 g	4
Sale	1.3 g	0.33 g	6 g	6

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**SPECIFICA TECNICA****ST 16 Rev. 3****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

www.pata.it – e-mail: info@pata.it

5. VALORI ANALITICI LABORATORIO INTERNO			
CHIMICO - FISICI		LIMITE	RIFERIMENTO METODO
5.1	Umidità %	≥1.0 ≤ 2.5	NGD B 2-1976 / TERMOBILANCIA
5.2	Acidità % (Ac. Oleico)	≤0.5	NGD C 10 - 1976
5.3	Numero di perossidi (mEqO₂/kg)	≤7.0	NGD C 35-1976
5.4	Lipidi %	≥ 30 ≤ 37	ESTRAZIONE SOXHLET
5.5	Sale (NaCl) %	≥1.2 ≤ 1.8	TITOLAZIONE
5.6	DIFETTOSITA'		
	Unità bruciate	2%	Riferito a 100 g di prodotto (% peso/peso)
	Unità con residui di buccia	5%	
	Unità con macchie verdi	3%	
	Briciole	8%	
	Unità rotte	20%	
	Unità rosse	5%	
	Unità con macchie	5%	

6. VALORI ANALITICI LABORATORI ESTERNI			
ANALISI MICROBIOLOGICHE		LIMITE	RIFERIMENTO METODO*
6.1	Carica aerobica totale a 30°C	≤10000 UFC/g	ISO 4833-1:2013
6.2	Enterobatteri	≤10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
6.3	Escherichia coli	≤10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
6.4	Stafilococchi coagulasi-positivi	≤50 UFC/g	UNI EN ISO 6888-2:2021
6.5	Salmonella spp.	Assente in 25 g	ISO 6579-1 2017/Adm 1:2020
6.6	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	AFNOR AES 10/03-09/00
6.7	Muffe	≤50 UFC/g	NF V 08-059-2002
6.8	Lieviti	≤50 UFC/g	NF V 08-059-2002
6.9	Bacillus cereus	≤100 UFC/g	ANFOR AES 10/10-07/10
6.10	Filth test	≤20 frammenti/100g	AOAC 955.44 (X/100g)
ANALISI CHIMICHE			
6.11	Cd	Conformi a normativa vigente	ICP-MS
6.12	Pb		
6.13	Residui di antiparassitari	Conformi a normativa vigente	LC-MS/MS ; GC-MS/MS; HPLC/MS
6.14	Acrilammide	≤ 750 ppb	LC/MS
ALLERGENI			
6.15	Glutine	< 20 ppm	ELISA
MICOTOSSINE			
6.16	Aflatossine B1	Conformi a normativa vigente	HLCP/ELISA
6.17	Aflatossine totali	Conformi a normativa vigente	HLCP/ELISA
6.18	Ocratossina A	Conformi a normativa vigente	HLCP/ELISA

*Il riferimento al metodo può variare in funzione del laboratorio accreditato utilizzato.

**SPECIFICA TECNICA****ST 16 Rev. 3****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

www.pata.it – e-mail: info@pata.it**7. ALLERGENI: CONTIENE**

ELEMENTO	SI	NO	Possibile contaminazione crociata
CEREALI contenenti GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova		X	
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia		X	
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	X
FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti		X	
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape		X	
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
LUPINI e prodotti a base di lupini		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	