

PICCHIOTTI PASTA FRESCA SRL	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>				MOD. STP
	REVISIONE	N°01	DATA	03/04/2017	PAG. 1 DI 1

### SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

<b>PRODOTTO:</b>	<b>CHICCHE DI PATATE</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO:</b>	Preparazione alimentare a base di patate	
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE:</b>	PAIP IL GIGLIO Firenze - Via Torta 52/54 per conto di Picchiotti pasta fresca srl	
<b>INGREDIENTI:</b>	Purea di patate 80% (fiocco di patata reidratato, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi), farina di <b>grano</b> tenero "00" (granito), fecola di patate, sale, conservante: potassio sorbato, aroma naturale, spezie, correttore acidità:acido lattico, spolvero di farina di riso.	
<b>CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO:</b>	Confezione: prodotto confezionato in atmosfera protettiva in vaschetta di polietilene, termoformata e termosaldata.	
<b>CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO:</b>	Scatola di cartone contenente 8 pz.	
<b>MODO INDICAZIONE LOTTO:</b>	Il lotto di produzione è indicato con la lettera L seguita da 2 cifre indicanti l'anno e da tre o quattro lettere delle quali le prime indicano il mese e le altre il giorno di produzione.	
<b>POSIZIONE DEL NUMERO DI LOTTO:</b>	L'etichetta sopra ogni confezione (imballo primario) riporta il N° di lotto. Sull'imballo secondario è apposta etichetta con identificazione prodotto e data di scadenza.	
<b>PESO NETTO DELLA CONFEZIONE:</b>	1000 g	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b>	Carica batterica totale (UFC/g)	≤ 50000
	Enterobacteriaceae (UFC/g)	≤ 10
	Staphylococcus aureus (UFC/g)	≤ 10
	Salmonella spp.	Assente (in 25g)
	Listeria monocytogenes	Assente (in 25g)
	Clostridi solfito riduttori (UFC/g)	≤ 10
	Muffe e lieviti (UFC/g)	≤ 100
<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:</b>	per 100 g	
	Energia (KJ/Kcal)	494 KJ /117 Kcal
	Grassi	0,2 g
	Di cui saturi	0 g
	Carboidrati	26 g
	Di cui zuccheri	1 g
	Fibre	1,3 g
	Proteine	2,5 g
	Sale	1,5 g
<b>CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA:</b>	Shelf life: fino a 12 mesi (una volta aperta la confezione 4/5 gg in frigo) Temperatura di conservazione: +2/+4 °C  Cottura: immergere in acqua bollente e scolarli appena vengono a galla.	
<b>ALLERGENI</b>	Il prodotto contiene glutine	
<b>DICHIARAZIONE OGM</b>	Non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.	
<b>Note Tecniche:</b>	L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa relativa all'autocontrollo igienico secondo i principi dell'HACCP (Reg. 852/04 – Reg. 853/04) , in conformità con la normativa nazionale applicabile (D.M. 187 del 9/02/2001) e con le normative dei Paesi verso cui i prodotti sono esportati.	

Data: 14/11/2018

Approvato da RStab