

# SPECIFICA TECNICA

**Prodotto:** Preparato per crocchette

**Codici:** 1-0298, 1-0300, 1-0301, 1-0301A, 1-0301B, 1-0303, 1-0304, 1-0304B, 1-0308  
1-0310, 1-0312, 1-0315, 1-0320

## Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it / controllo.qualita@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n.178/2002	

## Descrizione

Preparato per crocchette a base di fiocchi di patate ottenuto per miscelazione con altri ingredienti tradizionali.

## Origine

Prodotto in UE	
----------------	--

## Composizione

Fiocchi di patate min 84% (Patate disidratate 99%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, conservante: **metabisolfito** di sodio, spezie, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: ascorbilo palmitato), fecola, **latte** scremato in polvere, sale, albume d'**uovo** in polvere, grasso di palma non idrogenato, spezie.

**1-0304B:** Fiocchi di patate min 84% (Patate disidratate 99%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, spezie, antiossidante: ascorbilo palmitato, conservante: **metabisolfito** di sodio, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), fecola, **latte** scremato in polvere, sale, albume d'**uovo** in polvere, grasso di palma non idrogenato

## Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere
Colore	Giallo
Odore	Tipico del prodotto, esente da note estranee quali ammuffito e stantio
Sapore	Delicato caratteristico di patata cotta

## Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità
Umidità	%	11	max

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

## Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità		
CMT a 30°C	ufc/g	10 <sup>5</sup>		
Muffe e Lieviti	ufc/g	10 <sup>3</sup>		
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>2</sup>		
E.coli	ufc/g	10		
Salmonella spp	ufc/25g	Assente		

## Allergeni

Reg.UE 25/10/2011 n°1169	Aggiunto al prodotto	Nel nostro sito	Cont. Crociata <sup>1</sup>
--------------------------	----------------------	-----------------	-----------------------------

## SPECIFICA TECNICA

**Prodotto:** Preparato per crocchette

**Codici:** 1-0298, 1-0300, 1-0301, 1-0301A, 1-0301B, 1-0303, 1-0304, 1-0304B, 1-0308  
1-0310, 1-0312, 1-0315, 1-0320

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	SI	-
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	SI	-
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	2	SI	-
Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)			

### OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
non è OGM
non deriva da OGM
non contiene materiale derivato da OGM
non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003

### Conservazione

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
T.M.C. 18 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

### Dosaggio

Codice	Semilavorato kg	Acqua litri	
1-0300	0,370	1	
1-0315/320	0,375	1	
1-0298/301/301A/301B/304/308/310/312	0,740	2	
1-0304B	1	2,7	
1-0303	25	67,5	

### Modalità d'uso

Versare gradatamente, mescolando, il preparato in acqua fredda secondo il dosaggio indicato
Lasciare riposare almeno per 15 minuti
Impastare il composto fino ad ottenere una massa omogenea e compatta che si stacchi facilmente dal recipiente

# SPECIFICA TECNICA

**Prodotto: Preparato per crocchette**

**Codici: 1-0298, 1-0300, 1-0301, 1-0301A, 1-0301B, 1-0303, 1-0304, 1-0304B, 1-0308  
1-0310, 1-0312, 1-0315, 1-0320**

<b>Cottura</b>
Friggere in olio a 180-200°C e togliere a doratura avvenuta
Per ottenere un risultato migliore si consiglia di spolverare le crocchette con del pangrattato prima della frittura.

## Imballi

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
1-0300	Kg 0,370	sacchetto PE	cartone K1-0g 0,370x65	6 cartoni x 3 strati
1-0315/320	Kg 0,375	sacchetto PE	cartone Kg 0,375x32	8 cartoni x 5 strati
1-0310	Kg 0,740	sacchetto PE	cartone Kg 0,740x30	6 cartoni x 3 strati
1-0301/301A/301B/312	Kg 0,740	sacchetto PE	cartone Kg 0,740x32	6 cartoni x 3 strati
1-0304/308	Kg 0,740	sacchetto PE	cartone Kg 0,740x12	8 cartoni x 5 strati
1-0298	Kg 0,740	sacchetto PE	cartone Kg 0,740x6	8 cartoni x 5 strati
1-0304B	Kg 1	sacchetto PE	cartone Kg 1x20	6 cartoni x 3 strati
1-0303	Kg 25	sacco carta	sacco Kg 25	5 sacchi x 8 strati

Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 s.m.i.

## Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di semilavorato

energia	kcal	320,0
	kJ	1350,0
grassi	g	1,3
	di cui acidi grassi saturi	0,7
carboidrati	g	69,7
	di cui zuccheri	1,5
fibre	g	5,6
proteine	g	6,8
sale *	g	2,9

\*il contenuto di sale è dovuto al sodio presente nel semilavorato

I valori nutrizionali riportati sono stati ricavati dalle seguenti fonti:

Database dei valori nutrizionali degli alimenti dell'USDA (United States Department of Agriculture)

Banca dati di composizione degli alimenti dell'INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione)

## Note

Prodotto destinato ad usi professionali
Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto
Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti, <b>PRIMA</b> dell'utilizzo
Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita <b>PRIMA</b> di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore, la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di contestazione alcuna.

## SPECIFICA TECNICA

**Prodotto:** Preparato per crocchette

**Codici:** 1-0298, 1-0300, 1-0301, 1-0301A, 1-0301B, 1-0303, 1-0304, 1-0304B, 1-0308  
1-0310, 1-0312, 1-0315, 1-0320

---

<sup>1</sup> Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo.

<sup>2</sup> Presenza di **solfiti** nei fiocchi di patata in quantità tale per cui nel preparato superano il livello di 10mg/kg

MACOR di Trucazzano Srl