

SCHEDA TECNICA POM'SAUTEES CRINKLE CUT

A. PRODOTTO

Pom'Sautées crinkle cuts - prefritte e surgelate



B. SPECIFICHE

1° Lavorazione

Le Pom'Sautées Crinkle cut sono preparate a base di patate con polpa di tipo giallastra, varietà bintje o simili (*).

Le patate vengono lavate, sbucciate al vapore ed affettate.

Queste vengono scottate per qualche minuto a una temperatura di 70°C - 85°C, al fine di garantire il loro colore naturale e la loro stabilità organolettica durante l'intera durata di conservazione.

Dopo un processo di asciugatura, le Pom'Sautées Crinkle cut vengono prefritte a 160°C in olio vegetale (miscela di oli di palma e di girasole) per circa 1 minuto. Vengono quindi sgrassate all'aria e surgelate in una galleria di surgelazione a -30°C per 15 minuti. Dopo un ultimo controllo (passaggio sotto un selezionatore elettronico), le Pom'Sautées Crinkle cut sono automaticamente confezionate e messe in stock ad una temperatura di -20° C.

Tutte le linee di produzione sono interamente automatizzate e producono in processo continuo, dalla mondatura al confezionamento, alla palettizzazione.

(*) eccetto durante il finale di stagione

2° Controllo qualità

a) Materie prime : al momento del loro ingresso in fabbrica, le patate subiscono un controllo dal punto di vista di "varietà", tenore in materia secca, zuccheri riduttori,...una materia prima irreprensibile è il punto di partenza di ogni produzione.

b) Durante il processo di lavorazione :

- *Controllo fisico-chimico* : durante i diversi stadi della lavorazione (dopo la mondatura, dopo il taglio e dopo la surgelazione), si eliminano i prodotti non conformi, servendosi di selezionatori elettronici. Ogni linea di produzione è attrezzata con un rilevatore di metalli. La materia grassa, la materia secca e la qualità dell'olio sono controllati durante la produzione e sul prodotto finale. I tassi di difetti fisici e di colorazione sono ugualmente determinati.
- *Controllo organolettico* : dei test sono effettuati sul prodotto finale dal punto di vista di aspetto esterno, colore, gusto e consistenza. Al momento della cottura finale, le Pom'Sautées crinkle cut sono croccanti e di colore uniforme.
- *Controllo batteriologico* : durante e dopo la lavorazione, il nostro laboratorio effettua i test necessari a garantire una qualità batteriologica ottimale.



C. INGREDIENTI

Patate, oli vegetali (mix di palma e girasole).

D. PREPARAZIONE

Preparazione casalinga

Non scongelare prima dell'utilizzo

Alla friggitrice :

Riempite il vostro cestino a metà con le Pom'Sautées e lasciate friggere dai 3 ai 4 minuti nell'olio a 175°C.

Se, tuttavia, dovete preparare una quantità molto importante, è consigliato lasciar scongelare le porzioni necessarie a temperatura ambiente, fuori dalla confezione, per circa 2 ore. Questo metodo permette di ridurre l'abbassamento della temperatura dell'olio e perciò la durata di cottura (2 o 3 minuti)

In padella:

Fate scaldare un po' d'olio o burro. Lasciate dorare dai 10 ai 12 minuti a fuoco medio, agitando la padella di tanto in tanto.

Preparazione professionale

In friggitrice : dai 3 ai 4 minuti a 175°C.

In padella: 10 - 12 minuti a fuoco medio.

E. CONSERVAZIONE

1°) Trasporto – immagazzinamento

Sempre a una temperatura di -18° C.

2°) Conservazione (conformemente alle istruzioni sugli imballaggi):

Al frigorifero : due giorni;

In un compartimento a ghiaccio di un frigorifero * (-6°C): 1 settimana;

o in un congelatore *** (-18°C): diversi mesi, senza nondimeno sorpassare la data limite di conservazione indicata sulla confezione

Mai ricongelare un prodotto scongelato.

3°) Scadenza

Da consumarsi preferibilmente entro un periodo di 24 mesi a partire della data di produzione

F CODIFICAZIONE: DATA DI PRODUZIONE – DATA DI SCADENZA

1°) Data di produzione (lotto n°): per esempio L01022123

Composto da 8 cifre : una prima cifra 0, che indica l'anno di produzione 2000; seguita da un numero composto di 3 cifre per il giorno di produzione; 2 cifre per il numero del macchinario di confezionamento e due cifre per l'ora di confezionamento

2°) Data di scadenza

24 mesi dopo la data di produzione espressa in mesi e anni, per esempio, 02.2002

G. NORME ANALITICHE**Pom'Sautées crinkle cuts – prefritte e surgelate****ANALISI CHIMICA**

Materia secca	— x: 32 %, min. 30 %
Materia grassa	— x: 4,5 %
Acidi grassi liberi	max. 1,5 %

VALORE NUTRITIVO PER 100 GR DI PRODOTTO SURGELATO

Kilocalorie	149,5 kcal
Kilojoule	628,5 kJ
Proteine	2,5 g
Glucidi	23,5 g
Lipidi	4,5 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

	m*	M*
Numero standard di germi :	10 000/g	100 000/g
Lieviti :	200/g	2 000/g
Muffe :	200/g	2 000/g
Coliformi :	100/g	1 000/g
Staphylocoques aureus :		100/g

QUALITA' VISIVA

<i>Spessore</i>	6 mm
<i>Grossi difetti ::</i> Macchie scure (diametro > 5 mm) Macchie chiare (diametro > 10 mm)	Max 6 pezzo per kg
<i>Piccoli difetti::</i> Macchie scure (diametro tra 3 e 5 mm) Macchie chiare (diametro tra 5 e 10 mm)	Max 15 % in peso
<i>Difetti di frittura</i>	Max 0,5 % in peso

COLORE

Colore delle Pom'Sautées prefritte e surgelate = U.S.D.A. "00" - "0"
Colore delle Pom'Sautées dopo cottura = U.S.D.A. "0" - "1"