

SCHEDA TECNICA POM' DUCHESSE

A. PRODOTTO

Pom' Duchesse – prefritte e surgelate



B. SPECIFICHE

1° Lavorazione

Le Pom' Duchesse sono preparate a base di patate con polpa di tipo giallastra, di varietà Bintje (*).

Le patate sono lavate, sbucciate al vapore ed tagliate in tocchetti.

Questi vanno scottati durante qualche minuto ad una temperatura di 70° C a 85° C, raffreddati ed infine cotti al vapore.

Dopo la cottura, i tocchetti passano attraverso un'estrattore elaborato che permette di evitare un massimo di difetti. Di seguito viene aggiunto dell'emulsionante E 471 con l'obiettivo di stabilizzare la consistenza del prodotto finito.

L'operazione seguente consiste nell'aggiungere e nel mescolare diversi ingredienti: fiocchi di patate, latte scremato in polvere, sale, spezie stabilizzante E464. La miscela passa quindi attraverso una formatrice al fine di ottenere le Pom'Duchesse.

Di seguito, le Pom' Duchesse vanno prefritte a 160° C in un'olio vegetale non idrogenato per circa 2 minuti. Infine, queste vanno surgelate a -30° C, controllate visualmente e confezionate.

La messa in stock avviene ad una temperatura di -20° C.

(*) eccetto durante il fine stagione o in casi eccezionali

2° Controllo qualità

a) Materie prime : al momento della loro entrata in fabbrica, le patate subiscono un controllo dal punto di vista "varietà", contenuto 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 la lavorazione, i quantitativi dell'ingredientisca vengono controllati. Ogni linea di produzione è attrezzata di un detettore di metalli. La materia secca ed il tasso di sale del prodotto finale vengono misurati, così che il tasso di difetti fisici (macchie scure, prodotti difformi...) e di colorazione.



- *Controllo organolettico* : delle prove sono effettuate sul prodotto finale dal punto di vista aspetto esterno, colore, gusto e tessitura del prodotto. Al momento della cottura finale, le Pom' Duchesse devono essere dorate.
- *Controllo batteriologico* : durante e dopo la lavorazione, il nostro laboratorio effettua le prove necessarie al fine di garantire una qualità batteriologica ottimale.

C. INGREDIENTISTICA

Purè di patate, fiocchi di patate, olii vegetali, latte scremato in polvere, sale, emulsionante E471, stabilizzante E464, spezie, antiossidanti : metabisolfito.

Contiene dei derivati di latte e di metabisolfito.

Puo contenere delle tracce di arachidi.

Confezionato in un atelier di produzione che utilizza dei derivati di grano, d'uova, di soja e del sedano.

D. PREPARAZIONE

Preparazione per uso casalingo

Non scongelare prima dell'impiego.

In friggitrice :

Immergere le Pom' Duchesse nell'olio bollente a 175°C e lasciare dorare per circa 4 a 5 minuti. Far sgocciolare e servire.

Al forno () :*

Preriscaldare il forno a 200° C. Deposare le Pom' Duchesse su una lastra. Infornare a mezza altezza e lasciare dorare per circa 12 a 15 minuti.

(*) I tempi possono variare leggermente in funzione del tipo di forno.

Preparato per uso professionale

Non scongelare prima dell'impiego.

In friggitrice : 3 a 4 minuti a 175° C

Al forno() :* circa 10 minuti a 200°C

(*) I tempi possono variare leggermente in funzione del tipo di forno e del calibro delle Pom'Duchesse.

E. CONSERVAZIONE

1°) Trasporto – immagazzinamento

Sempre a una temperatura di -18° C.

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

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

Nel congelatore *** (-18° C): diversi mesi, senza sorpassare nondimeno la data limite di conservazione.

Mai ricongelare un prodotto scongelato.

**3°) Scadenza**

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

F. CODIFICAZIONE: DATE DI FABBRICAZIONE – DATE DI SCADENZE

1°) Data di produzione (lotto n°): per esempio L31022123

Composto da 8 cifre : una prima cifra 3, che indica l'anno di produzione 2003; 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, 02.2005.

G. NORME ANALITICHE

POM' DUCESSE - prefritte e surgelate			
ANALISI CHIMICHE			
Materia secca		–	x: 31,5 %, min 29,5 %
Grassi		–	x: 5,5 %,
Acidi grassi liberi			max 1,5 %
VALORE ENERGETICO PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO SURGELATO			
Chili calorie			143,5 kcal
Chili joules			603 kJ
Proteine			2,5 g
Carboidrati			21,- g
Grassi			5,5 g
ANALISI MICROBIOLOGICHE			
		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
Stafilococchi aureus	:		100/g
QUALITA VISUALE			
Peso medio per Pom'Duchesse			17,- g
Diametro medio			40 mm
Altezza media			30 mm