

## Derivati PATATA

### Descrizione del prodotto

Prodotti derivati dalla lavorazione della patata: Fecola; Fiocchi di patate e Semolino.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Fecola: Bianco. Fiocchi di patate: Bianco con riflessi giallognoli (fiocchi standard).
<b>Aspetto</b>	Fecola: Omogeneo. Fiocchi di patate: Disomogeneo.
<b>Texture</b>	Fecola: Polvere. Fiocchi di patate: Scaglie lamellari disomogenee con diverse granulometria e intensità di colore (standard, gialli, gialli-gialli).
<b>Gusto</b>	Tipico senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	FECOLA	FIOCCHI DI PATATA	SEMOLINO DI PATATA
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>			
- Proteine	< 0,1%	7 ± 1 %	7 ± 1 %
- Ceneri	< 0,35%	< 0,5 %	< 1%
- Amido	> 80%	76 ± 1 %	81 ± 1 %
- Grassi	< 0,5%	< 0,7 %	< 1%
- Umidità	18 – 20%	< 10,5 %	< 10,5 %
- Fibre	< 2%	< 6,5%	3%
<b><u>Microbiologiche</u></b>			
- Carica mesofila totale	< 50.000 ufc/g	< 50.000 ufc/g	< 100.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 500 ufc/g	< 500 ufc/g	< 500 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente / g	Assente / g	Assente / g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Assente / 25 g
<b><u>Apporto Energetico</u></b>			
- Valori energetici	Kcal 320/100g kJ 1362/100g	Kcal 335/100g kJ 1400/100g	Kcal 369/100g kJ 1370/100g

### Funzionalità

**FECOLA:** Si rigonfia per riscaldamento in ambiente acquoso. Viscosità relativamente alta. La salda presenta buona stabilità alle basse temperature. La fecola viene usata come addensante nei prodotti alimentari quali prodotti da forno, confetteria a base di zucchero, budini, snacks, minestre e salse.

**FIOCCHI DI PATATE e SEMOLINO:** ideali nella preparazione del purè e gnocchi di patate.

## Derivati PATATA

### Sicurezza Alimentare

**OGM** : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (regolamento 1829/2003 e regolamento 1830/2003, direttiva 2001/18/CE del 12/03/01). Si escludono contaminazioni crociate.

**Allergeni** : FECOLA DI PATATE: **ASSENTI**  
FIOCCHI DI PATATA: **SOLFITI**.  
SEMOLINO DI PATATA: **SOLFITI**.

Conforme con il regolamento n°2000/13/CE e il D.lgs. n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti, relativi all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		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 il lattosio)		X	
Frutta a guscio**		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )	X (semolino e fiocchi)		
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.  
\*\* Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

### Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Imballaggio
Sacchi di carta multistrato da 25 Kg.	Fecola di patata. Fiocchi di patata e semolino.	Conforme al regolamento n°1935/2004/CE e direttiva n°2002/72/CE.

### Etichettatura :

<b>Fecola:</b> Conforme con il D.M. del 3.5.1971. Dichiarazione in etichetta: <b>FECOLA DI PATATA</b> .
<b>Fiocchi e semolino:</b> FIOCCHI DI PATATA. Additivi: mono e digliceridi degli acidi grassi E471, Pirofosfato acido di sodio E450, Disolfito di sodio E223, Spezie, Acido citrico E330, antiossidante: Palmitato di ascorbilo E304.

### Conservazione

<b>Scadenza</b>	Consumare preferibilmente entro <b>36</b> mesi dalla data di produzione (Fecola) e <b>12</b> mesi (Fiocchi di patate e Semolino).
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.