

PATATA BIOLOGICA INTERA (SBUCCIATA E PULITA)**Ingredienti:** Patate biologiche fresche**Origine del prodotto:**

Proveniente da coltivazione biologica nazionale ed estera in funzione dei periodi

Classificazione:1^a categoria**Descrizione lavorazione:**

Il prodotto viene acquistato presso i mercati coperti o direttamente dal produttore con regolare certificato di origine, trasportato su mezzi refrigerati.

Il nostro personale effettua i controlli in ricezione della materia prima previsti dalle procedure del Sistema di Gestione Qualità ed Autocontrollo Aziendale, stoccandolo successivamente in cella di conservazione dedicata alle derrate non lavorate.

Il prodotto che non risponde ai requisiti richiesti dall'azienda viene respinto al fornitore/produttore.

Il prodotto viene dapprima "pulito" meccanicamente mediante macchina abrasiva, successivamente lavato, per immersione in acqua corrente, quindi viene privato di eventuali imperfezioni mediante processo di "spiluccatura" manuale.

Si procede quindi ad un successivo lavaggio, risciacquo, sgocciolatura e quindi al confezionamento in sottovuoto, secondo richieste del Cliente.

Si procede all'etichettatura ed al trasferimento del prodotto in cella di conservazione fino al momento del carico.

Ogni lavorazione di prodotto biologico viene eseguita separatamente rispetto alle lavorazioni dei prodotti convenzionali, sempre mantenendo controllata la catena del freddo.

Prodotto periodicamente sottoposto a verifiche analitiche.

Descrizioni confezionamento:**Confezione:** Sacchetti per alimenti sotto vuoto**Peso netto:** kg 1-2-5-10**Shelf – life:** 5 giorni a partire dal giorno successivo al confezionamento del prodotto**Lotto:** data gregoriana**Etichettatura:** L'etichetta riporta gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, data di confezionamento, data di scadenza, il lotto e lo stabilimento di produzione.**Caratteristiche logistiche:****Pezzi per cartone:** 2 confezione**Caratteristiche microbiologiche:**

Parametri	Valori di riferimento	Unità di Misura
Carica Microbica Totale	< 5.000.000	ufc/g
Escherichia Coli β-glucuronidasi positiva	< 100	ufc/g
Coliformi	< 10000	ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C	< 100	ufc/g
Salmonella Spp	Assente	25 g
Listeria monocytogenes	Assente	25 g

Descrizione conservazioneTemperatura di conservazione: **2°C ≤ T°C ≤ 7°C**Temperatura di trasporto: **2°C ≤ T°C ≤ 7°C****Consumo:**

Prodotto da consumarsi previa cottura

Il Responsabile dell'Autocontrollo
Susanna Greguolo**Data di emissione documento:** Marzo 2010