

FIOCCHI DI PATATE PER PURE' INSTANTANEO
Scheda tecnica

PRODUTTORE : S.A. Lutosa Foods
Z.I. du Vieux Pont, 5
7900 LEUZE EN HAINAUT
BELGIO

MARCA : LUTOSA

SPECIFICHE

1) Fabbricazione

Le patate usate per la produzione della purè sono unicamente della varietà "BINTJE". Esse sono selezionate e coltivate in una delle regioni più fertili del Nord Europa ovvero l' HAINAUT. Durante il periodo vegetativo esse sono controllate costantemente; dopo la raccolta, sono immagazzinate a temperatura costante a mezzo ventilazione. Le patate sono lavate, pelate a vapore, tagliate a fette. Esse sono "scottate", raffreddate ed, in seguito, cotte a vapore per poter assicurare colore naturale e stabilità organolettica durante lo stoccaggio. Dopo la cottura, le patate passano attraverso una macchina schiaccia-patate e, successivamente, vengono aggiunti i differenti additivi. Questa purea viene quindi essiccata su un cilindro dal quale esce un foglio continuo che viene frantumato per formare i fiocchi.

2) Controllo qualità

a) materia prima:

All' entrata nello stabilimento, le patate subiscono un controllo per determinare la varietà, il contenuto in sostanza secca, gli zuccheri riduttori. Un' ottima materia prima e' il miglior punto di partenza.

b) durante la produzione:

- controllo fisico

Nei diversi stadi della produzione punti neri e parti bruciate vengono eliminati.

- controllo organolettico:

Durante la produzione, vengono effettuati dei tests per determinare l'aspetto esteriore, il colore, il gusto, la consistenza del prodotto.

- controllo batteriologico:

Durante e dopo la fabbricazione, il laboratorio della Van den Broeke effettua dei tests per garantire una carica batterica ottimale.

- controllo chimico:

Durante la produzione, il laboratorio controlla ad ogni ora l' umidità, la granulometria e l' anidride solforosa. Altri additivi possono essere testati a richiesta del cliente. Sulla linea e' installato un analizzatore a raggi infrarossi che controlla costantemente l' umidità.

NORME ANALITICHE*PATATE DELLA VARIETA' "BINTJE"*

Valore nutritivo per 100 gr di prodotto secco:

Kilocalorie	349	Kcal
Kilojoules	1482	Kj
Proteine	7,5	g
Glucidi	77,5	g
Lipidi	1	g

ANALISI CHIMICA

contenuto in umidità 8 % max
zuccheri riduttori 1,5 % max.

ANALISI MICROBIOLOGICA

Tipo	min	Max
Carica batterica totale su 1 g	10.000	100.000
Clostridi solfiti riduttori su 1 g	10	100
Lieviti e Muffe su 1 g	100	1.000
Coliformi su 1 g	100	1.000
Stafilococco aureo su 1 g	-	100
Salmonella su 25 g	-	Assenti
Bacillus cereus su 1g	100	1.000

PARAMETRI FISICO-CHIMICI

Granulometria su setaccio avente apertura maglia 1 e 5 mm.

< 1 mm. Max 35 %
> 5 mm. Max 5 %

CARATTERISTICHE FISICHE

Colore naturale (giallo), assenza di corpi estranei, parassiti.

Difetti visivi: 10 su 100 g di fiocchi (punti neri, bucce)

I difetti visivi sono definiti come particelle di colore marrone o nero con diametro superiore o uguale a 1 mm.

INGREDIENTI

- patate disidratata (99 %)
- emulsionanti E 471 mono e digliceridi degli acidi grassi
- stabilizzanti E 450i difosfato disodico
- spezie
- conservante E 223 metabisolfito di sodio
- antiossidanti E 304 palmitato di ascorbilo
- aroma naturale
- correttore di acidità E 330 acido citrico

ALLERGENI

Contiene metabisolfito

Fabbricato all'interno di un reparto di produzione dove vengono utilizzati anche derivati del latte e della soia

PREPARAZIONE

Dosi per 4 persone (125 g di fiocchi di patate)

Scaldare fino ad ebollizione mezzo litro di acqua, un quarto di litro di latte ed un cucchiaino da caffè di sale. Versare il liquido in una terrina per abbassare la temperatura a circa 70/80 gradi centigradi. Versare i fiocchi a pioggia rimescolando continuamente. Attendere che i fiocchi assorbano il liquido senza rimescolare. Quindi rimescolare dolcemente e aggiungere a piacere burro ed aromi. Il purè è pronto per essere servito.

IMPORTANTE: non utilizzare sbattitori elettrici.

Per 5 Kg di fiocchi (150/160 porzioni circa) si consigliamo le quantità seguenti:

Prodotto	Dosi
ACQUA	20 l
LATTE	10 l
SALE	225 g
BURRO	400 g

CONSERVAZIONE

1) Trasporto - stoccaggio

di preferenza a temperatura inferiore a 15 gradi centigradi

CODIFICA DELLA DATA DI FABBRICAZIONE E DELLA DATA DI SCADENZA

1) data di fabbricazione (lotto nro) esempio 9164

Legenda: prima cifra anno di produzione

ultime 3 cifre: giorno di produzione

2) ora di confezionamento

3) data di scadenza: 12 mesi dopo il giorno di produzione espressa in mesi e anno, ad esempio 06.00

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLA PURE' REIDRATATA

La purè deve essere di composizione soffice, consistente, non collosa, di gusto caratteristico della patata.