



Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Codice Documento/ Document Code: SP-PRONTO Fiocchi di patate-rev.09

Data di emissione/ Issue date: 28/01/08

Data revisione/ Revision date: 19/07/21

Redatto da/ Issued by: D. Di Donato (QC Manager)

Approvato da/ Approved by: M. Raimondi (QA Manager)

Nome commerciale / Brand name

Prodotto / Product

Etichetta imballo/ Package labelling

Dichiarazione in etichetta/ Ingredient labelling

In EU, il prodotto deve apparire nella lista degli ingredienti come/
In EU, the product should appear in the ingredient list as

Materia prima / Raw material

Origine geografica / Geografic origin¹

Descrizione / Description

Classificazione/ Classification

• CN Code	1105 2000
• CAS N°	---
• EINECS N°	---
• E N°	---
• INCI	---

Imballo/ Packaging

Modalità di conservazione/ Storage precautions

T. M. C. / Best Before Date

T.M.C. residuo dopo la spedizione / Minimum remaining shelf-life after delivery

 **PRONTO - FIOCCHI DI PATATE**

Preparato per purè in fiocchi/ Potato flakes for mashed potato

INGREDIENTI: Patate disidratate in fiocchi (98,7%). Emulsionante: E471, Spezie, Stabilizzante: E450, Conservante: E223, Correttore di acidità: E330, Antiossidante: E304.

Patate. Emulsionante: E471. Spezie. Stabilizzante: E450. Conservante: E223. Correttore di acidità: E330. Antiossidante: E304./ Potatoes. Emulsifier: E471. Spices. Stabilizer: E450. Preservative: E223. Acidity regulator: E330. Antioxidant: E304.

Patata/ Potato

Europa/ Europe

PRONTO -Fiocchi di patate sono patate disidratate in fiocchi di colore giallo dorato, odore e sapore tipico di patata. Garantiscono una buona stabilità chimica, caratteristiche funzionali costanti, rispondono perfettamente alle necessità degli operatori del settore pasta fresca che desiderano un prodotto dal colore dorato, costante e stabile nel tempo. I fiocchi di patate sono largamente utilizzati per la produzione di gnocchi, crocchette e purè.

1 kg di fiocchi di patate corrispondono a circa 5,5 kg di patate fresche.

PRONTO – Fiocchi di patate are dehydrated potatoes in golden yellow flakes, with a typical potato smell and taste. They guarantee good chemical stability, constant functional characteristics, and perfectly meet the needs of operators in the fresh pasta sector who want a product with a golden color, constant and stable over time. Potato flakes are widely used for the production of gnocchi, croquettes and mashed potatoes.

1 kg of potato flakes corresponds to approximately 5.5 kg of fresh potatoes.

Buste da 1kg in cartoni da 20kg/ 1kg PE bags in 20kg carton box

Il prodotto deve essere stoccato in luogo fresco ed asciutto, separato da prodotti chimici o maleodoranti, insetti e roditori. Stoccare nell'imballo originale prima dell'uso. Richiudere immediatamente l'imballo dopo apertura./ Product has to be stored in a dry place, free from odours, insects and rodents. Store in original packaging until use. Reclose packaging immediately after opening.

12 mesi dalla data di produzione/ 12 months after the production date

3 mesi/ 3 months

Specifiche di prodotto/ Product specifications:

Analisi fisico –chimiche/ Physico –chemical analysis	min	max
Anidride solforosa / Sulphur Dioxide (mg/kg)		350
Umidità /Moisture (%)		9,5
Densità compattato/ Bulk density (g/L)	220	340
Colore / Colour value (Minolta D65): b*	33	41
Colore / Colour value (Minolta D65): L*	85	

¹ **Paese di origine:** il paese di origine o di provenienza del prodotto è definito come il paese in cui il prodotto stesso è stato fabbricato o coltivato.

Quando il prodotto ha subito una sostanziale trasformazione in un secondo paese, il paese in cui è avvenuta tale trasformazione è considerato il paese di origine.

Country of origin or product origin is defined as the country where the material was manufactured/produced/ cultivated. When the material undergoes substantial transformation in a secondary country, the country in which the transformation is performed shall be considered the country of origin.



Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Codice Documento/ Document Code: SP-PRONTO Fiocchi di patate-rev.09

Data di emissione/ Issue date: 28/01/08

Data revisione/ Revision date: 19/07/21

Redatto da/ Issued by: D. Di Donato (QC Manager)

Approvato da/ Approved by: M. Raimondi (QA Manager)

Analisi microbiologiche/ Microbiological measurements ²	min	max
Conta batterica totale/ Total count (UFC/g)		100000
Coliformi / coliforms (UFC/g)		10
Lieviti / Yeasts (UFC/g)		100
Muffe / Moulds (UFC/g)		100
Stafilococchi/ Staphylococci (g)		10

Dichiarazioni/ Statements:

Allergeni/ Allergens ³	Presenza/ Presence ⁴	Assenza/ Absence	X Cont.
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine./ Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.			Si/ Yes ⁵
Crostacei e prodotti a base di crostacei./ Crustaceans and products thereof		Si/ Yes	
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and products thereof			Si/ Yes
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and products thereof		Si/ Yes	
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and products thereof		Si/ Yes	
Soia e prodotti a base di soia/ Soybeans and products thereof		Si/ Yes	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ Milk and products thereof (including lactose)			Si/ Yes
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati/ Nuts i.e. Almond (Amygdalus communis L.), Hazelnut (Corylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nut (Bertholletia excelsa), Pistachio nut (Pistacia vera), Macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof		Si/ Yes	
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and products thereof		Si/ Yes	
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and products thereof		Si/ Yes	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ Sesame seeds and products thereof		Si/ Yes	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ .	Si/ Yes ⁶		
Lupino e prodotti a base di lupino./ Lupin and products thereof.		Si/ Yes	
Molluschi e prodotti a base di molluschi./ Molluscs and product thereof.		Si/ Yes	

Nota: Il prodotto può contenere tracce di glutine, uova, latte. Lotti "senza glutine", in accordo a quanto stabilito dal Reg. (CE) 828/2014 del 30/07/2014, sono disponibili previa richiesta scritta, a costi da concordare. Allo stesso modo lotti certificati senza tracce di uovo e latte sono disponibili previa richiesta scritta, a costi da concordare.

Note: The product may contain traces of gluten, eggs, milk. "Gluten-free" lots according to Regulation (EC) 828/2014 of 30/07/2014, are available upon written request, at costs to be agreed. Similarly lots certificated egg free and milk free are available upon written request, at costs to be agreed.

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto/ Nutritional information per 100g of product

Componenti nutrizionali / Nutrients	Valore medio/ Mean value
Energia/ Energy (kJ)	1477
Energia/ Energy (kcal)	348
Grassi/ Fat (g)	0,4
di cui saturi / of which saturated (g)	0,2
Carboidrati/ Carbohydrates (g)	74,6
di cui zuccheri/ of which sugars (g)	0,4
Fibre/ Fibre (g)	6,6
Proteine/ Proteins (g)	8,3
Sale/ Salt (g)	0,1

² I parametri microbiologici sono soggetti a monitoraggio, il dato non è riportato sul certificato di analisi per lotto./ The microbiological parameters are subject to monitoring, the test results are not indicated on the certificate of analysis.

³ **Allergeni:** Sostanze elencate nell'Allegato II del Regolamento 1169/2011/CEE. / Substances listed in Annex II of Regulation 1169/2011/EEC.

⁴ **Presenza:** per "YES" nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente (compresi i solventi, i diluenti e i supporti per aromi ed additivi).
"Yes" in the column "Presence" means that the allergen is an ingredient of the product or a constituent of its ingredients (solvents, diluting and supports for aromas included).

⁵ **Si/ Yes:** Il prodotto è per natura privo delle prolamine responsabili del morbo celiaco, nello stabilimento vengono però lavorati anche prodotti a base di cereali contenenti glutine e non si può escludere a priori la cross contamination (>20mg/kg).
The product is by nature free of prolamines responsible for celiac disease, however it is processed in a plant with products based on cereals containing gluten and we cannot exclude the cross contamination (>20mg/kg).

⁶ **Anidride solforosa:** L'anidride solforosa è aggiunta al prodotto come sodio metabisolfito (E223). Quantità massima presente nei fiocchi di patate: 350mg/kg./ The sulfur dioxide is added to the product as sodium metabisulphite (E223). Sulphur dioxide in the potato flakes: 350mg/kg maximum



Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Codice Documento/ Document Code: SP-PRONTO Fiocchi di patate-rev.09
Data di emissione/ Issue date: 28/01/08
Data revisione/ Revision date: 19/07/21
Redatto da/ Issued by: D. Di Donato (QC Manager)
Approvato da/ Approved by: M. Raimondi (QA Manager)

Le informazioni sopra citate sono indicative e corrispondono alla nostra migliore esperienza. / *The information given is indicative and based upon our best experience.*

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.

This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

Dichiarazione OGM / GMO Statement

Il produttore opera in conformità ai requisiti OGM stabiliti nel Reg. 1829/2003/CE su "alimenti e mangimi geneticamente modificati" ed al Reg. 1830/2003/CE su "tracciabilità e l'etichettatura degli alimenti e mangimi prodotti a partire da OGM" e garantisce in questo modo la fornitura di prodotti convenzionali (non-GMO). Il prodotto quindi non è soggetto ad etichettatura in accordo al Reg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE.

The producer complies with the EU GMO requirements as principally laid down under EC Regulation No 1829/2003 on "genetically modified food and feed" and EC Regulation No 1830/2003 on "the traceability and labelling of food and feed products produced from GMO's". By ensuring the supply of conventional ingredients, the supplier thus ensures that there is no need to label its products under either 1829/2003 or 1830/2003.

Dichiarazione BSE / BSE Statement

Il prodotto in oggetto non è di origine animale e non entra in contatto con alcun prodotto di origine animale durante le fasi di produzione e stoccaggio. Quindi le linee guida riguardanti la BSE non sono applicabili a questo prodotto. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge.

The product here in object is not of animal origin and it is produced and stored separately from products of animal origins or products containing such ingredients. Therefore the BSE guidelines are not applicable to our product. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.

Dichiarazione contaminanti / Statement on contaminants

Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il REGOLAMENTO (CEE) N. 315/93 DEL CONSIGLIO dell'8 febbraio 1993 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al REGOLAMENTO (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche.

We confirm that this product fulfills the REGULATION (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food and the REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and subsequent amendments.

Dichiarazione radiazioni ionizzanti / Ionizing radiation statement

Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge.

We confirm that the product here in object was not treated with ionizing radiation energy. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.

Dichiarazione pesticidi / Statement concerning pesticides

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge.

We confirm that the product here in object is manufactured according to the current European Regulations concerning pesticides. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.

Dichiarazione solventi residui / Statement on residual solvents

Nessun solvente viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge.

We confirm that in our production processes no solvents are used for the production of the products here in object. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.

Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti per gli imballaggi / Food contact declaration for packaging material

Il materiale di imballaggio è conforme alla legislazione europea:

- Conforme al Regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con alimenti,
- Conforme al Regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

The Packaging material is in conformity with the European legislation:

- Complies with (EC) n. 1935/2004 Regulation on materials and articles intended to come into contact with food,
- Complies with (EC) n. 2023/2006 Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.



Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Codice Documento/ Document Code: SP-PRONTO Fiocchi di patate-rev.09

Data di emissione/ Issue date: 28/01/08

Data revisione/ Revision date: 19/07/21

Redatto da/ Issued by: D. Di Donato (QC Manager)

Approvato da/ Approved by: M. Raimondi (QA Manager)

Modo di impiego

Dosi e rese

Fiocchi di patate	Acqua bollente	Latte freddo	Burro	Sale	Purè finito	Numero di porzioni
1kg	4l	2l	80g	40g	7,1kg	39
1/2kg	2l	1l	40g	20g	3,5kg	19

Preparazione

- 1) Fare bollire l'acqua salata.
- 2) Togliere dal fuoco.
- 3) Aggiungere immediatamente il latte freddo ed il burro o margarina.
- 4) Versare i fiocchi in un'unica soluzione.
- 5) Mescolare per qualche istante e servire. Se si desidera un purè più ricco, invertire le dosi di latte e acqua.

Ulteriori informazioni/ Other Information:

Il prodotto è / The product is:	adatto a / Suitable for	certificato/ certified	Note:
Hal-al	Yes	No	
Kosher	Yes	No	
Vegetariano/ Vegetarian	Yes	No	
Vegano/ Vegan	Yes	No	

Questo prodotto è conforme a: / This product is in compliance with:

Note legali/ Legal disclaimer

Scheda specifiche redatta in conformità al Regolamento (EU) 1169/2011./ Specification sheet in accordance with Regulation (EU) 1169/2011.

Il fornitore garantisce solo i parametri menzionati su questa scheda specifiche. / The supplier guarantees only the parameters as mentioned on this specification sheet.

L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti locali o nazionali. / Use of this product can be subject to local or national regulations.

Il fornitore non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto. / Customers cannot hold the supplier responsible for inappropriate or unlawful use of the product.

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, A.D.E.A. s.r.l. si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.

A.D.E.A. S.r.l.

Il Presidente

(Dr. A. G. Belloni)