	PEDON S.P.A.	ST/PFD/38 R12
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	27/04/2015
	FECOLA DI PATATE SENZA GLUTINE	Pag. 1 di 2

1. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione	Fecola di patate
Categoria Commerciale	Secco (II gamma)
Tassonomia	<i>Solanum tuberosum</i> L. – Dicotyledoneae / Solanales / Solanaceae
Prodotto	Fecola di patate allo stato polverulento, color bianco candido
Ingredienti	Fecola di patate
Origine	Europa
O.G.M.	No-O.G.M.
Prodotto SG (< 20 ppm)	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Prodotto BIO	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE⁽¹⁾

Categoria commerciale	\
Colore	Bianco
Odore	Neutro
Consistenza	Polvere
Sapore	Neutro
Materiali Estranei	Assenti

⁽¹⁾ I dati relativi alle caratteristiche fisico-organolettiche sono ottenuti applicando le Istruzioni operative definite nell'ambito del Sistema qualità della Pedon S.p.a.

2. TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi riferiti a 100 g di sostanza tal quale)⁽²⁾

Energia	323 kcal – 1.372 kJ	Grassi	0 g
Proteine	0 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	80,7 g	Fibre	0 g
Di cui zuccheri	0 g	Sodio	3,5 mg
		Sale Equivalente	8,7 mg

⁽²⁾ Trattandosi di un prodotto della terra la composizione chimica può variare con le condizioni di coltivazione, tra cui l'andamento climatico (precipitazioni, trend termico), le tecniche agronomiche (lavorazioni, irrigazione, concimazioni, ecc.), le caratteristiche pedologiche del fondo.

4. ALTRE CARATTERISTICHE CHIMICHE

4.1 Pesticidi


In conformità alle vigenti leggi Europee.


4.2 Micotossine

Ocratossina A	< 2 ppb
---------------	---------

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta Batterica Totale	< 100.000 ufc/g	Lieviti	< 1.000 ufc/g
Coliformi Totali	< 100 ufc/g	Muffe	< 1.000 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g		

Approvato da	RGQ	
--------------	-----	---

	PEDON S.P.A.	ST/PFD/38 R12
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	27/04/2015
	FECOLA DI PATATE SENZA GLUTINE	Pag. 2 di 2

6. ALLERGENI

SOSTANZE O INGREDIENTI LEGATI AL RISCHIO ALLERGENI	SI/NO ⁽³⁾	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) ⁽⁴⁾	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO ⁽⁵⁾
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO	SI
Crostacei e derivati	NO	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO	NO
Pesce e derivati	NO	NO	NO
Arachidi e derivati	NO	NO	NO
Soia e derivati	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta ea guscio	NO	NO	NO
Sedano, prodotti a base di sedano e/o alter ombrellifere	NO	NO	NO
Semi di Sesamo e derivati	NO	NO	SI
Anidride Solforosa o Solfiti (conc. > 10 mg/l)	NO	NO	NO
Lupino	NO	NO	SI
Senape	NO	NO	NO
Molluschi	NO	NO	NO

⁽³⁾ "Si" indica che la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione, di una o più sostanze, anche composte (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi, supporti per aromi, additivi e materiali ausiliari) elencate nella colonna allergeni. "No" significa che questo non avviene.

⁽⁴⁾ "Si" significa che esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce di allergene nel prodotto (contaminazione crociata).


⁽⁵⁾ "Si" indica che l'allergene può essere presente nel sito produttivo, pur escludendone la presenza intenzionale/accidentale nel prodotto..

7. ALTRE INFORMAZIONI

Controlli Qualità	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Ricevimento</u>: ogni lotto di MP viene sottoposto a controlli in accettazione (documentale, servizio/puntualità, visivo, igienico e quantitativo) i quali, oltre ad essere registrati sull'apposito report, fungono da base per la formulazione del vendor rating. Da ogni batch viene estrapolato un campione che viene analizzato dal laboratorio interno ai fini della liberalizzazione del lotto. ➤ <u>Confezionamento</u>: tutti i PF sono sottoposti a dei controlli in linea finalizzati alla verifica dei seguenti aspetti: peso netto, data di scadenza impressa sul pack, diciture e colori, integrità della confezione. Il PF transita per un metal detector, la cui funzionalità è verificata dagli addetti ad inizio turno e successivamente ogni due ore; l'esito viene registrato automaticamente nel sistema informatico dedicato. Il controllo del peso avviene secondo quanto previsto dalla Legge n. 690 del 25/10/78 e successive modificazioni.
Controllo del Rischio Glutine	PEDON S.P.A. non lavora MP contenenti glutine nei settori di produzione dei Prodotti Senza Glutine. In ogni caso nel cambio prodotto viene applicata una procedura specifica che prevede la detersione completa della linea di confezionamento e la verifica dello stato igienico-sanitario del personale e del locale. I controlli vengono registrati su una scheda specifica. Tutti i detergenti impiegati sono autorizzati dal Ministero della Sanità.
Controllo Biologico	/
Tracciabilità	Tramite l'assegnazione di codici alle MP ed ai SL e all'emissione dei documenti interni è garantita una rintracciabilità completa dei prodotti. La rintracciabilità del PF avviene utilizzando la data di scadenza.
Lotto	Data di scadenza impressa sulla confezione + nome del prodotto.
Durabilità (Shelf life)	730 giorni (24 mesi) dalla data del confezionamento
Modalità di Trasporto	La spedizione avviene con mezzi chiusi, perfettamente puliti, asciutti, ed esenti da odori particolari. La merce viene fornita con pallet, protetta da un avvolgimento di film estensibile.
Modalità di Conservazione	Conserva il prodotto al riparo dalla luce, in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odore.

9 NOTA

Le informazioni contenute in questo documento sono fornite in buona fede e costituiscono la nostra migliore conoscenza in materia. Pedon S.p.a. non è responsabile per alterazioni del prodotto derivate da un'errata manipolazione o conservazione dello stesso presso le sedi del cliente o del consumatore finale.

Approvato da	RGQ	
--------------	-----	---