

**SPECIFICA TECNICA****ST 17/15 Rev. L****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

[www.pata.it](http://www.pata.it) – e-mail: [info@pata.it](mailto:info@pata.it)**Prodotto: POP CORN**

<b>1.GENERALE</b>		
<b>1.1</b>	<b>Descrizione prodotto</b>	Prodotto ottenuto dalla “scoppiatura” in forno del mais in grani e successiva addizione al prodotto di olio di palma e sale.
<b>1.2</b>	<b>Paese di origine</b>	Italia
<b>1.3</b>	<b>Produttore</b>	Pata S.p.A.
<b>1.4</b>	<b>Imballaggio primario (tipo + materiale)</b>	OPP coestruso monofilm o accoppiato, trasparente o metallizzato (spessori variabili in funzione delle diverse grammature)
<b>1.5</b>	<b>Imballaggio secondario (tipo + materiale)</b>	Cartoni americana o cartoni fustellati
<b>1.6</b>	<b>Termine minimo di conservazione</b>	180 giorni
<b>1.7</b>	<b>Codifica lotto</b>	TMC
<b>1.8</b>	<b>Condizioni di immagazzinamento</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore.

<b>2. INGREDIENTI</b>			
<b>2.1</b>	<b>Ingredienti in ordine decrescente</b>	<b>% ingredienti</b>	<b>Origine materia prima</b>
	Mais		Argentina, Stati Uniti, Francia, Spagna
	Olio di palma		Malesia, Indonesia, Papua Nuova Guinea, Tailandia
	Sale		Germania, Austria

**3. DICHIARAZIONE IN ETICHETTA**

Ingredienti: mais, olio di palma, sale. Senza glutine.



**SPECIFICA TECNICA** **ST 17/15 Rev. L**  
**PATA S.p.A.**  
 Via Maestri del Lavoro, 48  
 46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)  
 Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879  
[www.pata.it](http://www.pata.it) – e-mail: [info@pata.it](mailto:info@pata.it)

#### 4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valori medi per 100 g	Valori medi per porzione (25g)	AR*	% AR* per porzione (25g)
<b>Energia</b>	2080 kJ 498 kcal	520 kJ 125 kcal	8400 kJ 2000 kcal	6.2
<b>Grassi di cui acidi grassi saturi</b>	26.5 g 11.8 g	6.6 g 3.0 g	70 g 20 g	9.5 14.8
<b>Carboidrati di cui zuccheri</b>	51.5 g 0.6 g	12.9 g 0.2 g	260 g 90 g	5.0 0.2
<b>Fibre</b>	10.0 g	2.5 g	-	-
<b>Proteine</b>	8.5 g	2.1 g	50 g	4.3
<b>Sale</b>	2.0 g	0.5 g	6 g	8.3

\* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

#### 5. VALORI ANALITICI LABORATORIO INTERNO

CHIMICO - FISICI		LIMITE	RIFERIMENTO METODO*
5.1	Umidità %	≤ 2.5	NGD B 2-1976 / TERMOBILANCIA
5.2	Acidità % (ac. Palmitico)	≤ 1.0	NGD C 10 - 1976
5.3	Numero di perossidi (mEqO <sub>2</sub> /kg)	≤ 7.0	NGD C 35-1976
5.4	Lipidi %	≥ 25 ≤ 29	ESTRAZIONE SOXHLET
5.5	Sale (NaCl)%	≥ 1.0 ≤ 2.0	TITOLAZIONE
5.6	<b>DIFETTOSITA'</b> Unità bruciate Unità non scoppiate Unità macchiate Briciole	Assenti 7% 1% 10%	Riferito a 100 g di prodotto (% peso/peso)

**SPECIFICA TECNICA****ST 17/15 Rev. L****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

[www.pata.it](http://www.pata.it) – e-mail: [info@pata.it](mailto:info@pata.it)

<b>6. VALORI ANALITICI LABORATORI ESTERNI</b>			
<b>ANALISI MICROBIOLOGICHE</b>		<b>LIMITE</b>	<b>RIFERIMENTO METODO*</b>
<b>6.1</b>	<b>Carica aerobica totale 30 °C</b>	≤10000 UFC/g	ISO 4833:2003
<b>6.2</b>	<b>Enterobatteri</b>	≤10 UFC/g	ISO 21528-2:2004
<b>6.3</b>	<b>Escherichia coli</b>	≤10 UFC/g	ISO 16649-2:2001
<b>6.4</b>	<b>Stafilococchi coagulasi-positivi</b>	≤50 UFC/g	ISO 6888-1:1999/ Amd. 1:2003
<b>6.5</b>	<b>Salmonella spp</b>	Assente in 25 g	ISO 6579:2002/ Cor 1:2004
<b>6.6</b>	<b>Muffe</b>	≤50 UFC/g	ISO 21527-2:2008
<b>6.7</b>	<b>Lieviti</b>	≤50 UFC/g	ISO 21527-2:2008
<b>6.8</b>	<b>Filth - test</b>	≤ 20 frammenti/100 g	AOAC 955.44ed 18th 2005
<b>ANALISI CHIMICHE</b>			
<b>6.9</b>	<b>Cd</b>	Conforme a normativa vigente	UNI EN 13804:2002 + UNI EN 13805:2002 + UNI EN 15763:2010
<b>6.10</b>	<b>Pb</b>	Conforme a normativa vigente	UNI EN 13804:2002 + UNI EN 13805:2002 + UNI EN 15763:2010
<b>6.11</b>	<b>OGM</b>	Negativo	PCR qualitativa 45 cicli
<b>ALLERGENI</b>			
<b>6.12</b>	<b>Glutine</b>	<20 ppm	MIP-233 2009 Rev 1.4
<b>6.13</b>	<b>Soia</b>	Negativo	ELISA
<b>MICOTOSSINE</b>			
<b>6.14</b>	<b>Aflatossine B1</b>	Conformi a normativa vigente	HPLC/ELISA
	<b>Aflatossine totali</b>		
	<b>Fumonisine</b>		
	<b>Ocratossina A</b>		
	<b>Deossinivalenolo</b>		
	<b>Zearalenone</b>		

\*Il riferimento al metodo può variare a seconda del laboratorio accreditato utilizzato.

**SPECIFICA TECNICA****ST 17/15 Rev. L****PATA S.p.A.**

Via Maestri del Lavoro, 48

46043 CASTIGLIONE D/STIVIERE (MN)

Tel. 0376/673874 – Fax 0376/673879

[www.pata.it](http://www.pata.it) – e-mail: [info@pata.it](mailto:info@pata.it)**7. ALLERGENI: CONTIENE**

ELEMENTO	SI	NO	Possibile cross-cont.
CEREALI contenenti GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati )		X	
CROSTACEI e prodotti derivati		X	
UOVA e prodotti derivati		X	
PESCE e prodotti derivati		X	
ARACHIDI e prodotti derivati		X	
SOIA e prodotti derivati		X	
LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio		X	
FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		X	
SEDANO e prodotti derivati		X	
SENAPE e prodotti derivati		X	
SEMI DI SESAMO e prodotti derivati		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X	
LUPINI e prodotti derivati		X	
MOLLUSCHI e prodotti derivati		X	