

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO FRITTO MISTO NAPOLI 25 g Rev. 30.01.22 Pag. 1 a 3	
---	--	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTO MISTO NAPOLI		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTO MISTO SURGELATO COSTITUITO DA : CROCCHÉ MIGNON CON MOZZARELLA (20%), ARANCINO MIGNON CON MOZZARELLA (20%), FRITTATINE DI SPAGHETTI MIGNON (20%), DELIZIE AI 4 FORMAGGI MIGNON (20%), CALZONCELLI RICOTTA (20%)		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa	CODICE ARTICOLO FRI2066
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C
		COD. EAN: : 8021092000008 COD ITF 14: 18021092000005 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI
acqua, fiocchi di patate 17,4% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), semilavorato per impanatura (farina di GRANO tenero “0”, lievito di birra, sale, paprica, curcuma, prezzemolo, basilico), farina di GRANO tenero “00” 14,1%, pasta di semola di GRANO duro 6,9% (semola di GRANO duro, acqua), prosciutto cotto 6,9% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), riso 4,5%, ricotta vaccina 4,1% (siero di LATTE vaccino, LATTE vaccino, panna di LATTE, sale), mozzarella vaccina 4,1% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI, correttore di acidità: E330), polpa di pomodoro 3,7%, besciamella (acqua, amido di mais modificato, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali in polvere-da cocco-, sale), semola di GRANO duro, carne bovina 1,7%, vino bianco, salame 1,1% (carne di maiale, lardo, sale, destrosio, antiossidanti: E315, E392, spezie ed estratti di spezie, conservante: E250, fumo di faggio naturale), preparazione alimentare a base di formaggi 0,7% (acqua 45%, cheddar/edam 19% -LATTE vaccino, sale, colture starter, caglio microbico-, grassi vegetali non idrogenati di palma e girasole, proteine del LATTE, emulsionante E331, sale, amido di patate, correttore di acidità E 330, aromi), sale, Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima – proteina dell’UOVO), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), provolone (LATTE, caglio, sale), piselli 0,6%, olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, strutto, olio di semi di girasole, SEDANO - carota - cipolla in proporzione variabile, brodo (acqua, sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate, cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo, olio di girasole, spezie ed aromi naturali), prezzemolo, pepe, glucosio, LATTE in polvere, farina di GRANO tenero “0”, agenti lievitanti: E450i, E500ii, lievito di birra, GLUTINE di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E472e, E471, agente di trattamento della farina: E300, estratto di MALTO in polvere, farina di FRUMENTO maltato, enzimi, basilico, barbabietola rossa in polvere, aglio, noce moscata, alloro. PUO’ CONTENER: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA E CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg 1169/2011			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia			X



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTO MISTO NAPOLI 25 g

Rev. 30.01.22

Pag. 2 a 3



Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Senape e prodotti a base di senape			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA

PENTOLA O FRIGGITTRICE: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 3-4 MINUTI

PADELLA: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 6-7 MINUTI GIRANDOLI CONTINUAMENTE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

NEL CONGELATORE:	
**** O *** (-18°C)	VEDI DATA CONSIGLIATA
** (-12°C)	1 MESE
* (-6°C)	1 SETTIMANA
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI
UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON VA RICONGELATO, CONSERVARE IN FRIGORIFERO A + 4°C E CONSUMARE ENTRO 24 ORE PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE; DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	850 kJ 202 kcal
GRASSI	7,2 g
DI CUI SATURI	4,4 g
CARBOIDRATI	27,4 g
DI CUI ZUCCHERI	1,5 g
PROTEINE	6,9 g
SALE	1,2 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	10 ⁶
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI	Ufc/g	10 ⁵
MUFFE	Ufc/g	10 ³
STAFILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<100
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	11-110
SALMONELLA	Ufc/25g	ASSENTE

I parametri riportati sono stati definiti in base alle normative vigenti, alle linee guida dell'Istituto Alimenti Surgelati e alle prove sperimentali eseguite sui prodotti in oggetto.

I parametri microbiologici riportati sono da considerarsi indicativi in quanto il prodotto va consumato esclusivamente previa cottura.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTO MISTO NAPOLI 25 g

Rev. 30.01.22

Pag. 3 a 3



CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2015: CERTIFICATO N. 8234 RILASCIATO IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERTIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERTIFICATO N. P1540 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE: CERTIFICATO N. D02304-R2 RILASCIATO IN DATA 15/12/2004 DALL'ISTITUTO CERTITALIA

Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04

Trasporto effettuato in regime di temperatura controllato ai sensi del Reg.CE 37/05, del D.M. 493 del 25/09/95 e del D.lgs 110/92 in materia di trasporto di alimenti surgelati

IMBALLAGGIO PRIMARIO

PESO SINGOLO PEZZO	25 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	100 circa
PESO NETTO CONFEZIONE	2500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	31,0 x41,0 cm
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	POLIETILENE idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni)
N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI A D OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	390 g
PESO NETTO UVE	5 kg
PESO LORDO UVE	5,376 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	80x120x198 cm
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 602 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		