



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTO MISTO NAPOLI 25 g  
PRONTO FORNO  
Rev. del 18.10.21



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTO MISTO NAPOLI PRONTOFORNO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTO MISTO SURGELATO COSTITUITO DA : CROCCHÉ MIGNON CON MOZZARELLA (20%), ARANCINO MIGNON AL SUGO CON MOZZARELLA (20%), FRITTATINE DI SPAGHETTI MIGNON (20%), DELIZIE AI 4 FORMAGGI MIGNON (20%), SCAGLIOZZI DI POLENTA(20%) PREFRITTI ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa	CODICE ARTICOLO FRI2066-1
FORNITORE: <b>RISPO FROZEN FOOD SRL</b> 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 : 8021092433806 COD ITF 14: 18021092433803 COD.EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) tmc			

### INGREDIENTI

**Ingredienti:** acqua, fiocchi di patate 17,4% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), panatura (farina di FRUMENTO, farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra, curcuma in polvere, paprica in polvere, erbe aromatiche in proporzione variabile: prezzemolo in foglie, pepe nero in polvere, coloranti: annatto, curcumina, zucchero caramellizzato), pasta di semola di GRANO duro 6,9% (semola di GRANO duro, acqua), mozzarella vaccina 5% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330), riso 4,5%, farina di mais per polenta 4,2%, polpa di pomodoro 3,7%, besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), carne bovina 1,7%, prosciutto cotto 1,3% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), vino bianco, formaggio pecorino 1,1% (LATTE di pecora, caglio, sale), preparazione alimentare a base di formaggi 0,7% (acqua 45%, cheddar 22% (LATTE, sale, colture starter, caglio microbico), olio di semi di girasole, proteine del LATTE, emulsionate: E331, sale, amido di patate, correttore di acidità E330, aroma naturale), sale, Grana Padano D.O.P 0,5% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell' UOVO), provolone (LATTE, sale, caglio), piselli, olio extravergine d'oliva, concentrato di pomodoro, 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, farina di FRUMENTO, basilico, barbabetola rossa polvere, aglio, noce moscata, alloro, correttore di acidità: acido tartarico, addensante:E464. PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA, CROSTACELI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.

### ALLERGENI

(Reg UE 1169/2011)

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	POSSIBILE 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
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 <sub>2</sub>			X
Lupino e prodotti a base di Lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X	
Senape			X



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTO MISTO NAPOLI 25 g  
PRONTO FORNO  
Rev. del 18.10.21



### MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

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

### MODALITA' DI COTTURA

IN FORNO TRADIZIONALE: Cuocere in forno caldo a 200-210°C per 7-8 minuti.

IN FORNO A MICROONDE: Cuocere a potenza media per 3-4 minuti.

Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura

### 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

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(valori medi in g riferiti a 100 g di prodotto finito)

VALORE ENERGETICO	kj 822/ kcal 195
GRASSI	6,6
di cui saturi	4
CARBOIDRATI	28,5
di cui zuccheri	1,6
PROTEINE	5,6
SALE	1,2

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 <sup>5</sup>
E. COLI	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
LIEVITI	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
MUFFE	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
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.

### 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	circa 100
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	26,0 x30,0 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'



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTO MISTO NAPOLI 25 g  
PRONTO FORNO  
Rev. del 18.10.21



IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	<b>5</b>
DIMENSIONI UVE	<b>390 X 260 X 153 mm</b>
PESO CARTONE	<b>340 g</b>
PESO UVE	<b>5 kg</b>
PESO CONFEZIONE VUOTA	<b>10 g</b>
PESO LORDO UVE	<b>5,390 kg</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB</b>

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	<b>9</b>	DIMENSIONI PALLET	<b>cm 80x120x198/h circa</b>
N° STRATI PER PALLET	<b>12</b>	PESO LORDO PALLET	<b>kg 601 circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET	<b>kg 540circa</b>
N° CONFEZIONI PER PALLET	<b>540</b>		