



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTATINA ALL'AMATRICIANA

Rev.A 04.12.25

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTATINA ALL'AMATRICIANA 50 G		
DENOMINAZIONE LEGALE/DENOMINAZIONE DESCRITTIVA	FRITTATINA DI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON SALSA ALL'AMATRICIANA E PANCETTA. PRODOTTO PRE-FRITTO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE-SURGELATO		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE 5X1000 g	PESO CONFEZIONE: 1000 ge	PESO SINGOLO PEZZO 50 g	CODICE ARTICOLO FRI3105
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. EAN13: 8021092509860 COD. ITF14: 18021092509867 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI
pasta cotta di semola di GRANO duro 23,6% (semola di GRANO duro, acqua), salsa all'amatriciana 17,1% [polpa di pomodoro 6,28%, pancetta 4,9% (carne di suino, sale, saccarosio, spezie, antiossidanti: E301, conservanti: E250), concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, cipolla, aglio, sale, peperoncino], semilavorato per panatura [farina di GRANO, lievito, spezie: (paprika, curcuma), glutine di GRANO, sale], pastella (acqua, farina di GRANO, sale), formaggio provolone (LATTE, sale, caglio), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grasso vegetale (cocco), amido di mais modificato, maltodestrina, sale, conservante: E202, spezie), pecorino (LATTE di pecora, sale, caglio), olio di girasole, preparazione a base di pancetta cotta 2,4% [pancetta saltata 2,16% (carne di suino, sale, saccarosio, spezie, antiossidanti: E301, conservanti: E250), olio extra vergine di oliva], Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 -lisozima proteina dell'UOVO), formaggio Gran Moravia (LATTE, sale, caglio da coltura vegetale, conservante: E1105 - lisozima proteina dell'UOVO), addensante (fibra di bambù, metilcellulosa, proteine vegetali), sale, pepe nero. PUO' CONTENERE: SENAPE, SEDANO, PESCE, SOIA, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg. 1169/2011			
TIPO ALLERGENE/ ALLERGENS	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
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 SO2		X	
Lupino e prodotti a base di Lupino		X	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTATINA ALL'AMATRICIANA

Rev.A 04.12.25

Pag. 2 a 3



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
Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 10 - 11 minuti Cuocere in friggitrice ad aria preriscaldata a 200° per circa 10 - 11 minuti
Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura.

Destinazione d'uso
Destinato a tutti i gruppi di consumatori (bambini, anziani, individui allergici) senza limitazioni particolari, se non quelle degli allergeni specificamente contenuti e indicati in etichetta

MODALITA' DI CONSERVAZIONI	
NEL CONGELATORE	
**** O *** (-18°C)	18 MESI
** (-12°C)	3 SETTIMANE
* (-6°C)	1 SETTIMANA
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	
Valore energetico	Kj 1295 kcal 311
Grassi	g 19
di cui acidi grassi saturi	g 6,8
Carboidrati	g 23
di cui zuccheri	g 3,4
Proteine	g 11
Sale	g 1,8

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 ⁶
MUFFE	Ufc/g	10 ³
STAFILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<100
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	100
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

FRITTATINA ALL'AMATRICIANA

Rev.A 04.12.25

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	50 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	Circa 25
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	cm 24,5 x 26,0 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	5
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO CONFEZIONE VUOTA	g 10
PESO LORDO UVE	Kg 5,390
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

BOX PER STRATO	9	DIMENSIONI PEDANA	cm 180x12x80 circa
STRATI PER	12	PESO LORDO PALLET	kg 601 circa
CARTONI PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 540 circa