

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI 130g FRITTATA WITH SALSICCIA AND FRIARIELLI 130g Rev. A DEL 04.02.22 Pag. 1 a 3	
---	---	--

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES DESCRIPTION</i>	FRITTATINA CON SALSICCIA E FRIARIELLI. PREFRITTA E SURGELATA <i>FRITTATINA WITH SALSICCIA AND FRIARIELLI. PREFRIED AND FROZEN.</i>		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	FRITTATA DI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (BUCATINI) FARCITA CON PREPARAZIONE ALLA SALSICCIA ED AI FRIARIELLI, PASTELLATA. PREFRITTA IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATA. <i>BATTERED FRITTATA OF DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA(BUCATINI) WITH SALSICCIA AND FRIARIELLI PREPARATION. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL AND FROZEN.</i>		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE <i>SALES UNIT/TRADE UNIT</i> 2	PESO CONFEZIONE/WEIGHT 2500g e	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT 130g	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE FRI0142
FORNITORE/SUPPLIER: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N° 1915/L		TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END 18 MESI A -18°C / 18 MONTHS -18°C
	COD. EAN13: 8021092350561 COD. ITF14: 18021092350568 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lot number-(15) tmc		

INGREDIENTI/INGREDIENTS
Pasta cotta di semola di GRANO duro 29,4% [acqua, pasta di semola di GRANO duro 45% (semola di GRANO duro, acqua), olio di semi di girasole], preparazione alimentare a base di friarielli e salsiccia 13% [friarielli 66,6% (friarielli, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio in polvere, peperoncino), salsiccia 33,3% (carne di suino, vino bianco (SOLFITI), sale, pepe, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidanti: E300, E301, regolatore di acidità: E331), olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole), addensante: amido modificato], besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), pastella (acqua, amido di mais, farina di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450i, E500ii, E341i, sale, esaltatore di sapidità: E621, addensante: gomma di xanthan, pepe nero, spezie-pepe cayenne-), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), grana padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima – proteina dell'UOVO), provolone (LATTE, sale, caglio), sale, prezzemolo, pepe nero. PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ARACHIDI, SOIA, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SESAMO, MOLLUSCHI, SENAPE <i>Cooked pasta 29,4% [water, Durum WHEAT semolina pasta - bucatini - 45% (Durum WHEAT semolina pasta, water), sunflower seed oil], salsiccia and friarielli preparation 13% [friarielli 66,6% (friarielli, sunflower seed oil, extravirgin olive oil, salt, powdered garlic, chili pepper), salsiccia 33,3% (pork meat, white wine (contain SULPHITES), salt, pepper, flavor, dextrose, sugar, antioxidants: E330, E301, acid: E331), extravirgin olive oil, sunflower seed oil), thickener: modified starch], besciamella sauce (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fat (coconut), modified maize starch, maltodextrins, salt, presevative: E202, spices), batter (water, maize starch, WHEAT flour, rice flour, raising agents: E450i, E500ii, E341i, salt, flavor enhancer: E621, thickener: xanthan gum, black pepper, spices: pepper, cayenne), sheep's cheese (sheep MILK, rennet, salt), grana padano P.O.D. (MILK, salt, rennet, preservative: EGG lisozyme), provolone cheese (MILK, salt, rennet), salt, parsley, pepper. MAY CONTAIN: FISH, PEANUTS, SOY, CRUSTACEANS, NUTS, CELERY, SESAME, MOLLUSCS, MUSTARD.</i>

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE / ALLERGENS Reg. 1169/2011			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA PRESENT	ASSENZA NOT PRESENT	CONTAMINAZIONE CROCIATA CROSS CONTACT
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof</i>	X		
Crosta e prodotti a base di crosta / <i>Crustaceans and products thereof</i>			X
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	X		
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>			X
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / <i>Milk and products thereof</i>	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati / <i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof</i>			X

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI 130g FRITTATA WITH SALSICCIA AND FRIARIELLI 130g Rev. A DEL 04.02.22 Pag. 2 a 3	
--	---	--

Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>			X
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg in terms of the total SO₂</i>	X		
Lupino e prodotti a base di Lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products thereof</i>			X

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.	
PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003 <i>THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES 1829/2003/CE AND 1830/2003</i>	

MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION
IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 9-10 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE. IN FORNO A MICROONDE: POSIZIONARE SUL PIATTO ROTANTE IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE A POTENZA MEDIA PER 3-4 MINUTI IN FRIGGITRICE: FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180-190°C PER 5-7 MINUTI <i>IN CONVECTION OVEN: PUT THE FROZEN PRODUCT ON A TRAY AND COOK IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 9-10 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE, STORE IT IN THE FRIDGE AND EAT WITHIN 24 HOURS</i> <i>IN MICROWAVE OVEN: PUT THE FROZEN PRODUCT ON A DISH AND COOK AT MEDIUM POWER FOR 3-4 MINUTES.</i> <i>IN PAN OR DEEP FRYER: FRY IN HOT OIL (180-190°C – 356-374°F) FOR 5-7 MINUTES</i> Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10% <i>To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation</i>

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS	
NEL CONGELATORE/IN FREEZER	
**** O *** (-18°C)	18 MESI/18 MONTHS
** (-12°C)	1 MESE/1 MONTH
* (-6°C)	1 SETTIMANA/1 WEEK
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI/3 DAYS

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)/ <i>average nutritional values for 100 g of product</i>	
VALORE ENERGETICO/ENERGY	kJ 912 kcal 218
GRASSI/FAT	g 10
di cui saturi/ <i>of which saturates</i>	g 2,3
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	g 25
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	g 1,0
PROTEINE/PROTEINS	g 6,5
SALE/SALT	g 1,2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS</i>	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA' <i>ACCEPTANCE LIMITS</i>
C.M.T./T.M.C.	Ufc/g	10 ⁶
COLIFORMI TOTALI/COLIFORMS	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI/YEASTS	Ufc/g	10 ⁶
MUFFE/MOULD	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. <i>Parameters are defined by law, by Italian Frozen Food Institution guidelines and by experimental trials on products</i> <i>Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking</i>		

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI 130g FRITTATA WITH SALSICCIA AND FRIARIELLI 130g Rev. A DEL 04.02.22 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/ ISO 9001:2015 CERTIFICATION N. 8234 ISSUED ON 08/09/2004 BY CERTIQUALITY CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERTIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/BRC CERTIFICATION N. P1539 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERTIFICATO N. P1540 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/IFS CERTIFICATION N. P1540 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE: CERTIFICATO N. D02304-R2 RILASCIATO IN DATA 15/12/2004 DALL'ISTITUTO CERTITALIA/ISO 14000 N. CERTIFICATION ISSUED ON 15/12/2004 BY CERTITALIA Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04/ <i>Production process maintained under control by H.A.C.C.P. system as required by EC Regulation 852/04</i> 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/ <i>Transport under controlled temperature conditions in accordance with EC Regulation 37/05, D.M. 493 of 25/09/95 and Legislative Decree 110/92</i>

IMBALLAGGIO PRIMARIO / SALES UNIT	
PESO SINGOLO PEZZO INDIVIDUAL WEIGHT	130 g circa (i singoli pezzi sono soggetti a d oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') About 130 g (<i>The single pieces may have 10% weight variation</i>)
N° PEZZI PER CONFEZIONE N° PIECES/SU	Circa 19/ <i>About 19</i>
PESO CONFEZIONE WEIGHT/SU	2500g e
DIMENSIONI CONFEZIONI DIMENSION	21,0 x 41,0cm
PESO CONFEZIONE VUOTA PACKING WEIGHT	18g
MATERIALE DI CONFEZIOANMENTO PACKING MATERIAL	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) <i>POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)</i>

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT	
N° CONFEZIONI PER UVE SU/TU	2
DIMENSIONI UVE DIMENSION	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO PACKING WEIGHT	340 g
PESO NETTO UVE NET WEIGHT	5kg
PESO LORDO UVE GROSS WEIGHT	5,376 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB Corrugated cardboard KBFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/ <i>PALLETIZATION</i>			
N° UVE PER STRATO <i>TU/LAYER</i>	9	DIMENSIONI PALLET <i>PALLET DIMENSION</i>	cm80x120x198/H circa
N° STRATI PER PALLET <i>LAYERS</i>	12	PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT</i>	kg 600 circa
N° UVE PER PALLET <i>TU/PALLET</i>	108	PESO NETTO PALLET <i>NET WEIGHT</i>	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET <i>SU/PALLET</i>	216		