



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE ALLA 'NDUJA-15g PRONTO FORNO

Rev. A DEL 22.01.2025

pag. 1 di 5



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA/ SALES NAME	FRITTELLE ALLA 'NDUJA-15g		
DENOMINAZIONE LEGALE/DENOMINAZIONE DESCRIPTIVA LEGAL NAME/PRODUCT DESCRIPTION	FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA CON 'NDUJA, PREFRITTE IN OLIO DI SEMI DI GIRAROLE, SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE/ SALES UNIT/TRADE UNIT : 2	PESO CONFEZIONE: WEIGH 1500 g	PESO SINGOLO PEZZO/ WEIGH SINGLE PIECES : 15 g circa	CODICE ARTICOLO/CODE FRI1784
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: BEST BEFORE END 15 MESI A -18°C
	COD. EAN13: 80251092509488 COD ITF14: 18021092509485 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto (15) termine minimo di conservazione		

INGREDIENTI INGREDIENTI/INGREDIENTS

farina di GRANO tenero 45%, acqua, n'duja di spilinga 9% (carne suina 63%, peperoncino rosso calabrese 34%, sale), sale, lievito di birra.

PUO' CONTENERE: LATTE, UOVA, SEDANO, SOIA, CROSTACEI, PESCE, SENAPE, MOLLUSCHI E FRUTTA A GUSCIO

soft WHEAT flour 45%, water, spilinga n'duja 9% (pork 63%, Calabrian red chilli pepper 34%, salt), salt, brewer's yeast. MAY CONTAIN: MILK, EGGS, CELERY, SOY, CRUSTACEANS, FISH, MUSTARD, MOLLUSCS AND NUTS

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)

TIPO ALLERGENE/ ALLERGENS	PRESENZA	ASSENZA	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)/Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Crustaceans and products thereof			X
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and products thereof			X
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and products thereof			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and products thereof		X	
Soia e prodotti a base di soia/Soybeans and products thereof			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and products thereof			X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof			X
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and products thereof		X	
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂ /Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg in terms of the total SO ₂		X	
Lupino e prodotti a base di Lupino/Lupin and products thereof		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/Molluscs and products thereof			X



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE ALLA 'NDUJA-15g PRONTO FORNO

Rev. A DEL 22.01.2025

pag. 2 di 5



MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES 1829/2003/CE AND 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA- COOKING METHODS

In forno: disporre il prodotto su apposite teglie e cuocere in forno caldo a 200-210°C per circa 5-6 minuti separatamente da altri prodotti; per una migliore resa del prodotto si consiglia di scongelarlo parzialmente e cuocere in forno caldo a 160-170°C per 3-4 minuti. In the oven: place the product on special trays and bake in a hot oven at 200-210°C for about 5-6 minutes separately from other products; for a better yield of the product, it is recommended to partially defrost it and bake in a hot oven at 160-170°C for 3-4 minutes.

Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura. Pre-fried product at origin in sunflower oil, to be consumed after cooking

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS

NEL CONGELATORE/IN FREEZER	
**** 0 *** (-18°C)	18 MESI/18 MONTHS
** (-12°C)	3 SETTIMANE /3 WEEKS
* (-6°C)	1 SETTIMANA/1 WEEK
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI/3 DAYS

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Valore energetico/energy	1845 kJ 444 kcal
Grassi/fat	34 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	10 g
Carboidrati/Carbohydrate	28 g
di cui zuccheri/of which sugars	0,3 g
Proteine/proteins	6,2 g
Sale/salt	1,7 g



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE ALLA 'NDUJA-15g PRONTO FORNO

Rev. A DEL 22.01.2025

pag. 1 di 5



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		M
C.M.T./T.M.C.	Ufc/g	SCARSAMENTE SIGNIFICATIVO
COLIFORMI	Ufc/g	10 ⁵
TOTALI/COLIFORMS		
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI/YEASTS	Ufc/g	10 ⁸
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.

Parameters are defined by law, by Italian Frozen Food Institution guidelines and by experimental trials on products

Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking

CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2008: 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

ISO 9001:2008 QUALITY SYSTEM CERTIFICATION: CERTIFICATE NO. 8234 ISSUED ON 08/09/2004 BY THE CERTIQUALITY CERTIFICATION INSTITUTE

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC) CERTIFICATION: CERTIFICATE NO. P1539 ISSUED ON 17/07/2012 BY THE CERTIQUALITY CERTIFICATION INSTITUTE

INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) CERTIFICATION: CERTIFICATE NO. P1540 ISSUED ON 17/07/2012 BY THE CERTIQUALITY CERTIFICATION INSTITUTE

ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATION: CERTIFICATE NO. D02304-R2 ISSUED ON 15/12/2004 BY THE CERTITALIA INSTITUTE

Production process kept under constant control by means of the H.A.C.C.P. system as required by EC Reg. 852/04

Transport carried out under controlled temperature regime pursuant to EC Reg. 37/05, Ministerial Decree 493 of 25/09/95 and Legislative Decree 110/92 on the transport of frozen food

IMBALLAGGIO PRIMARIO

PESO SINGOLO PEZZO/PIECE WEIGHT	15 g
PEZZI PER CONFEZIONE/PIECES PER BAG	100 circa
PESO CONFEZIONE/PACK WEIGHT	1500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2 x 1500 g
DIMENSIONI CONFEZIONE	31,0 x 41,0 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 SCATOLA/MASTER BOX DIMENSION	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO/EMPTY BOX WEIGHT	340 g
PESO NETTO CARTONE/NET WEIGHT MASTER BOX	3 kg



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE ALLA 'NDUJA-15g PRONTO FORNO
Rev. A DEL 22.01.2025
pag. 1 di 5



PESO CONFEZIONE/ PACKING WEIGHT	18 g
PACKING TOTAL WEIGHT	3,376 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
BOX PER STRATO/BOX PER LAYER	9	DIMENSIONI PEDANA/PALLET DIMENSION	cm 200(h)x120(L)x80(l) circa
STRATI PER PALLET /LAYER PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET/PALLET GROSS WEIGHT	kg 384 circa
CARTONI PER PALLET/MASTER BOX PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET/PALLET NET WEIGHT	kg 324 circa



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE ALLA 'NDUJA-15g PRONTO FORNO

Rev. A DEL 22.01.2025

pag. 1 di 5

