



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA-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 FRI12774
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. EAN13:8021092509587 COD ITF14: 18021092509584 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto (15) termine minimo di conservazione		

INGREDIENTI

farina di FRUMENTO 48%, acqua, sale, olio di semi di girasole, lievito di birra, zucchero, curcuma.
PUO' CONTENERE: LATTE, UOVA, SEDANO, SOIA, CROSTACEI, PESCE, SENAPE, MOLLUSCHI E FRUTTA A GUSCIO

WHEAT flour 48%, water, salt, sunflower oil, brewer's yeast, sugar, turmeric. 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 SO2 /Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg in terms of the total SO2		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 DI PASTA LIEVITATA-15g

PRONTO FORNO

Rev. A DEL 22.01.2025

pag. 2 di 5



MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

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

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	
**** O *** (-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	1285 kJ 307 kcal
Grassi/fat	15 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	4 g
Carboidrati/Carbohydrate	37,0 g
di cui zuccheri/of which sugars	1,3 g
Proteine/proteins	5,8 g
Sale/salt	1 g



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE AL GUSTO DI GRANCHIO

PRONTO FORNO

Rev. DEL 19.12.21

pag. 3 di 5



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		M
CMT	Ufc/g	SCARSAMENTE SIGNIFICATIVO
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI	Ufc/g	10 ⁸
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.		

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/PACKAGE DIMENSIONS	31,0 x 41,0 cm
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/PACKA GING 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)
N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI A D OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'/N.B. THE INDIVIDUAL PIECES ARE SUBJECT TO WEIGHT FLUCTUATIONS OF +/-10% ATTRIBUTABLE TO THEIR CRAFTSMANSHIP	

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO FRITTELLE AL GUSTO DI GRANCHIO PRONTO FORNO Rev. DEL 19.12.21 pag. 4 di 5	
---	---	--

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER CARTONE/ N° PACKS PER BOX	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
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 AL GUSTO DI GRANCHIO

PRONTO FORNO

Rev. DEL 19.12.21

pag. 5 di 5

