



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTATINA CACIO E PEPE

Rev.A 04.12.25

Pag. 1 a 4



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTATINA DI PASTA CACIO E PEPE 50 G		
DENOMINAZIONE LEGALE/DENOMINAZIONE DESCRITTIVA	FRITTATINA DI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON FORMAGGIO PECORINO E PEPE. 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 FRI3095
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: 8021092509884 COD. ITF14: 18021092509881 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI

pasta cotta di semola di GRANO duro 25,7% (semola di GRANO duro, acqua), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido di mais modificato, maltodestrina, sale, conservanti: E202, spezie), semilavorato per panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", farina di mais, olio di semi di girasole, mais, sale, lievito di birra, aromi, pepe nero in polvere, zucchero caramellizzato), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), formaggio pecorino 11,2% (LATTE di pecora, sale, caglio), formaggio provolone 10,3% (LATTE, sale, caglio), olio di semi di girasole, pepe nero in polvere 0,29%, sale. PUÒ CONTENERE: CROSTACEI, UOVA, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO E SENAPE.

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 espessi come SO2		X	
Lupino e prodotti a base di Lupino		X	
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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTATINA CACIO E PEPE

Rev.A 04.12.25

Pag. 2 a 4



MODALITA' DI COTTURA

IN FORNO TRADIZIONALE: CUOCERE A 200°C PER 11-12 MINUTI CIRCA. IN FRIGGITRICE AD ARIA: CUOCERE A 200 °C PER 11-12 MINUTI CIRCA. ATTENDERE CIRCA 2 MINUTI PRIMA DI GUSTARLO.

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 CONSERVAZIONE

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 1254 kcal 300
Grassi	g 15
di cui acidi grassi saturi	g 5,6
Carboidrati	g 32
di cui zuccheri	g 2,2
Proteine	g 8,2
Sale	g 0,93

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 CACIO E PEPE

Rev.A 04.12.25

Pag. 3 a 4



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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTATINA CACIO E PEPE

Rev.A 04.12.25

Pag. 4 a 4



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