



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## CROCCHÈ DI PATATE EXTRA

Rev. 01.10.2020

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CROCCHÈ DI PATATE EXTRA 130G		
DENOMINAZIONE LEGALE	PREPARAZIONE GASTRONOMICA SURGELATA A BASE DI FIOCCHI DI PATATE, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA.		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	CROCCHETTE DI PATATE DI PEZZATURA EXTRA (g 130) FARCITE CON MOZZARELLA SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 130 g circa	CODICE ARTICOLO CRO2021
FORNITORE: <b>RISPO FROZEN FOOD SRL</b> STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: <b>VIA LIMA 48</b> <b>81024 MADDALONI (CE)</b>	BOLLO SANITARIO N°: <b>IT 1915/L</b>		TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>18 MESI A -18°C</b>
	COD. EAN: : 8021092000299 COD ITF 14: 18021092000296 COD EAN/UCC 128: (01) ITF 14(10) lotto(15) tmc		

### INGREDIENTI

#### **PREPARAZIONE GASTRONOMICA SURGELATA A BASE DI FIOCCHI DI PATATE, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA**

Ingredienti: acqua, flocchi di patate 17,5% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), pane grattugiato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), mozzarella vaccina 7,7% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330), prosciutto cotto 1,7% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), sale, prezzemolo, pepe, addensante: E464.

PUO' CONTENERE SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA E CROSTACEI.

### INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

(Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	POSSIBILE 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 SO <sub>2</sub>		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 REG. CE 1829/2003 E 1830/2003

### MODALITA' DI COTTURA

PENTOLA O FRIGGITRICE: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 170/180°C PER 5 MINUTI CIRCA

PADELLA: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 170/180°C PER 5 MINUTI GIRANDOLI CONTINUAMENTE

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE (Confezione integra)

NEL CONGELATORE:



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## CROCCHÈ DI PATATE EXTRA

Rev. 01.10.2020

pag. 2 di 3



**** O *** (-18°C)	VEDI DATA CONSIGLIATA
** (-12°C)	1 MESE
* (-6°C)	1 SETTIMANA
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI
UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON VA RICONGELATO, CONSERVARE IN FRIGORIFERO A + 4°C E CONSUMARE ENTRO 24 ORE. PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE; DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	kJ 177 / kcal 746
GRASSI	g 4,9
DI CUI SATURI	g 2,9
CARBOIDRATI	g 28,1
DI CUI ZUCCHERI	g 1,8
PROTEINE	g 5,2
SALE	g 1,3

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 <sup>5</sup>
E. COLI	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
LIEVITI	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
MUFFE	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
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

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	<b>g 100 circa</b>
N° PEZZI PER CONFEZIONE	<b>25 circa</b>
PESO NOMINALE CONFEZIONE	<b>2500 g e</b>
N° CONFEZIONI PER CARTONE	<b>2</b>
DIMENSIONI CONFEZIONI	<b>cm 31,0 x 41,0 cm</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>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)</b>
N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI A DELLE OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'.	



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

CROCCHÈ DI PATATE EXTRA

Rev. 01.10.2020

pag. 3 di 3



## IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	g 18
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO LORDO UVE	Kg 5,376
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

## SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 80x120x198/h circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 601 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		