



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Crocchè di patate MEDIO 65 g

REV. I DEL 02.07.2020

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CROCCHÈ DI PATATE MEDIO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	CROCCHETTE DI PATATE DI PEZZATURA MEDIA 65G FARCITI CON MOZZARELLA SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 65 g circa (altri formati disponibili, in g.: 25, 100, 130)	CODICE ARTICOLO CRO2016
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N°: IT 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C	
COD. EAN: : 8021092000084 COD ITF 14:18021092000081 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, fiocchi 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 ₂		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:
 **** O *** (-18°C) VEDI DATA CONSIGLIATA



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Crocchè di patate MEDIO 65 g

REV. I DEL 02.07.2020

pag. 2 di 3



** (-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 g di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	kJ 177 746 kcal
GRASSI	4,9 g
di cui saturi	2,9 g
CARBOIDRATI	28,1 g
di cui zuccheri	1,8 g
PROTEINE	5,2 g
SALE	1,3 g

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	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 9001:2015: 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	65 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	38 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	2500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	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 DELLE OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'.	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	18 g



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Crocchè di patate MEDIO 65 g

REV. I DEL 02.07.2020

pag. 3 di 3



PESO NETTO UVE	5 kg
PESO LORDO UVE	5,376 kg
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		