



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE AL GUSTO DI OLIVE E PEPERONI  
PRONTO FORNO  
Rev. G 01.01.2018



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTELLE CON OLIVE E PEPERONI PRONTOFORNO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA CON OLIVE NERE E PEPERONI SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1500 g€	PESO SINGOLO PEZZO: 15 g circa	CODICE ARTICOLO FRI2632
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>1915/L</b> COD. EAN13: 8021092436531 COD ITF14: 18021092436538 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>15 MESI A -18°C</b>

## INGREDIENTI

farina di FRUMENTO 44,36%, acqua, peperoni 8,87%, olive nere 4,44%(olive, sale, stabilizzante: E579), sale, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, aglio, pepe, origano, olio di semi di girasole.

PUO' CONTENERE TRACCE DI: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SEDANO, SOIA E PRODOTTI DERIVATI, CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI, PESCE E PRODOTTI DERIVATI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI. PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.

## 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 loro derivati		X	

## MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

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

## MODALITA' DI COTTURA

In forno tradizionale: disporre su apposite teglie il prodotto e cuocere in forno caldo a 200-210°C per circa 5-6 minuti separatamente da altri prodotto, per una migliore resa del prodotto si consiglia di scongelarlo parzialmente e cuocere in forno caldo a 200-210°C per circa 3-4 minuti.

Prodotto prefritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura.

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

NEL CONGELATORE:



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE AL GUSTO DI OLIVE E  
PEPERONI  
PRONTO FORNO  
Rev. G 01.01.2018



**** 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	

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

Valori energetici e nutrizionali medi	Per 100 g di prodotto	% delle AR per 100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	kJ1158/276 kcal	14/14
GRASSI	g 13	19
<i>di cui saturi</i>	g 1,2	6
CARBOIDRATI	g 34	13
<i>di cui zuccheri</i>	g 0,6	1
PROTEINE	g 5,8	12
SALE	g 1,9	32

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	15 g
N° PEZZI PER CONFEZIONE	100 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2 x 1500 g
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 D 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



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE AL GUSTO DI OLIVE E  
PEPERONI  
PRONTO FORNO  
Rev. G 01.01.2018



PESO CONFEZIONE	18 g
PESO NETTO UVE	3 kg
PESO LORDO UVE	3,376 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 200(h)x120(L)x80(l) circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 384 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 324 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		