



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE CON ALGHE DI MARE  
PRONTO FORNO

Rev.h del 13/10/2017

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTELLE CON ALGHE DI MARE PRONTOFORNO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA CON ALGHE DI MARE SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: <b>2</b>	PESO NOMINALE CONFEZIONE: <b>1500 g e</b>	PESO SINGOLO PEZZO: <b>15 g circa</b>	CODICE ARTICOLO <b>FRI2642</b>
FORNITORE: <b>RISPO SRL</b> STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: <b>VIA LIMA 48</b> <b>81024 MADDALONI (CE)</b>		BOLLO SANITARIO N°: <b>1915/L</b>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>15 MESI A -18°C</b>
		COD. EAN13: 8021092436548 COD ITF14: 18021092436545 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione	

INGREDIENTI
farina di FRUMENTO 46,45%, acqua, olio di semi di girasole, alghe di mare 1,8%, sale, lievito di birra. 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.

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)	<b>X</b>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			<b>X</b>
Uova e prodotti a base di uova			<b>X</b>
Pesce e prodotti a base di pesce			<b>X</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>X</b>	
Soia e prodotti a base di soia			<b>X</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)			<b>X</b>
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati		<b>X</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>X</b>	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		<b>X</b>	
Senape e prodotti a base di senape		<b>X</b>	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>			<b>X</b>
Lupino e prodotti a base di Lupino		<b>X</b>	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		<b>X</b>	

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 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 200-210°C PER 3-4 MINUTI.
Prodotto prefritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
NEL CONGELATORE:	
**** 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	



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

### FRITTELLE CON ALGHE DI MARE PRONTO FORNO

Rev.h del 13/10/2017

pag. 2 di 3



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	kJ845/200 kcal	10/10
GRASSI	4 g	6
<i>di cui saturi</i>	0,3 g	2
CARBOIDRATI	35 g	13
<i>di cui zuccheri</i>	2,3 g	3
PROTEINE	6 g	12
SALE	1,1 g	18

#### 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
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	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NETTO UVE	3 kg
PESO CONFEZIONE VUOTA	18 g
PESO LORDO UVE	3,376 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE CON ALGHE DI MARE  
PRONTO FORNO

Rev.h del 13/10/2017  
pag. 3 di 3



### SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

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