



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE AL GUSTO DI GRANCHIO

PRONTO FORNO

Rev. G del 21/03/2017

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTELLE AL GUSTO DI GRANCHIO PRONTOFORNO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA CON POLPA DI PESCE AL GUSTO GRANCHIO SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO CONFEZIONE: 1500 g	PESO SINGOLO PEZZO: 15 g circa	CODICE ARTICOLO FRI2652
FORNITORE: RISPO SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 15 MESI A -18°C	
COD. EAN13: 8021092436555 COD ITF14: 18021092436552 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione			

INGREDIENTI

farina di FRUMENTO 39,1%, acqua, surimi al gusto GRANCHIO 18,7% [surimi 38% (polpa di PESCE, stabilizzanti: sorbitolo E420, polifosfati E452), acqua, amido di FRUMENTO, albume d'UOVO in polvere reidratato, olio vegetale di colza, proteina della SOIA, sale, zucchero, amido acetilato, aroma di GRANCHIO, esaltatori di sapidità: E621, E631, E635; coloranti: E160c, E120], lievito di birra, sale, alghe di mare, pepe, olio di semi di girasole.
PUO' CONTENERE TRACCE DI: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, SEDANO, 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)	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 molluschi		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 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 pre-fritto 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 AL GUSTO DI GRANCHIO

PRONTO FORNO

Rev. G del 21/03/2017

pag. 2 di 3



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	864 kJ	205 kcal
GRASSI	4,5 g	
di cui saturi	0,4 g	
CARBOIDRATI	34,0 g	
di cui zuccheri	2,1 g	
PROTEINE	7 g	
SALE	1,1 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		M
CMT	Ufc/g	SCARSAMENTE SIGNIFICATIVO
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI	Ufc/g	10 ⁸
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 9001:2008: 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
PESO NETTO UVE	3 kg
PESO CONFEZIONE	18 g
PESO LORDO UVE	3,376 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE AL GUSTO DI GRANCHIO

PRONTO FORNO

Rev. G del 21/03/2017

pag. 3 di 3



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		