



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTATINA DI SPAGHETTI 130g

REV. I DEL 20/04/21

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTATINA DI SPAGHETTI GRANDE SURGELATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTATINE DI SPAGHETTI 130 g SURGELATE CON MOZZARELLA, CARNE E PISELLI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 130g circa	CODICE ARTICOLO FRI2020
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L COD. EAN13: 8021092000107 COD. ITF14: 18021092000104 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C

INGREDIENTI

PRODOTTO DI GASTRONOMIA SURGELATA A BASE DI PASTA CON CARNE, PISELLI E MOZZARELLA

Ingredienti: acqua, pasta di semola di GRANO duro 31,3% (semola di GRANO duro, acqua), semilavorato per impanatura (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), prosciutto cotto 4,7% (carne di suino 70%, acqua, amidi di patata-tapioca-mais, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), mozzarella vaccina 2.5% (LATTE, sale, fermenti LATTICI, caglio), provolone (LATTE, caglio, sale), farina di FRUMENTO, carne bovina 1,9%, Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO), polpa di pomodoro 1.5%, formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), sale, piselli 1%, vino bianco, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, prezzemolo, misto di verdure (SEDANO, carota, cipolla in proporzione variabile), pepe, olio extravergine di oliva, preparato per brodo (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate -cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali), basilico, barbabietola rossa polvere, curcuma, aglio, noce moscata, alloro. PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	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	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Senape			X



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTATINA DI SPAGHETTI 130g

REV. I DEL 20/04/21

Pag. 2 a 3



Frutta a guscio			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 friggitrice: scongelare e friggere in abbondante olio caldo a 180/190°C per 6-7 minuti

In padella: scongelare e friggere in abbondante olio caldo a 180/190°C per 6-7 minuti girando continuamente.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

NEL CONGELATORE:	
**** O *** (-18°C)	15 MESI
** (-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	728 kJ 172 kcal
GRASSI	4,0 g
di cui saturi	2,4 g
CARBOIDRATI	27,0 g
di cui zuccheri	4,4 g
PROTEINE	6,7 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	130 g
--------------------	-------



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTATINA DI SPAGHETTI 130g

REV. I DEL 20/04/21

Pag. 3 a 3



N° PEZZI PER CONFEZIONE	Circa 19
PESO NOMINALE CONFEZIONE	2500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	31,0x41,0cm
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	5 kg
PESO LORDO UVE	5,376 kg
PESO CONFEZIONE VUOTA	18 g
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 80x1210x198/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		