



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

CROCCHÉ DI PATATE MIGNON
PRONTO FORNO

Rev.22.02.22 pag. 1 di 3



| DEFINIZIONE DEL PRODOTTO | | | |
|---|--|---|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | CROCCHÉ MIGNON PRONTOFRITTO SURGELATO | | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | CROCCHÉ DI PATATE 25 G PREFRITTO ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE | | |
| NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5 | PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e | PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa | CODICE ARTICOLO CRO2019 |
| FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE) | | BOLLO SANITARIO N°: 1915/L | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18MESI A -18°C |
| | | COD. EAN13: 8021092433417 COD ITF 14:18021092433414 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc | |

| INGREDIENTI |
|---|
| <p>Ingredienti: acqua, fiocchi di patate 17,4% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, stabilizzante: E450i, spezia, antiossidante:E304, aroma naturale, correttore di acidità: E330), panatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica in polvere, prezzemolo, pepe nero in polvere, coloranti: zucchero caramellizzato, annatto), mozzarella vaccina 7,7% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330), farina di FRUMENTO, prosciutto cotto 1,74% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), sale, Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), prezzemolo, pepe, addensante: E464, olio di semi di girasole.</p> <p>PUO' CONTENERE: SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO</p> |

| INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg. 1169/2011 | | | |
|--|----------|---------|-------------------------|
| 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 | |
| Senape e prodotti a base di senape | | | x |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espessi 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 REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003 |

| MODALITA' DI COTTURA |
|---|
| IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER 5-6 MINUTI |
| IN FORNO A MICROONDE: POSIZIONARE SUL PIATTO ROTANTE IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE A POTENZA MEDIA PER 3-4 MINUTI |
| IN FRIGGITRICE: FRIGGERE IN OLIO CALDO A CIRCA 180 °C PER 2-3 MINUTI, EVITANDO DI RAFFREDDARE L'OLIO MEDIANTE CARICO ECCESSIVO DELLA FRIGGITRICE. |
| Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura |



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

CROCCHÉ DI PATATE MIGNON PRONTO FORNO

Rev.22.02.22 pag. 2 di 3



| 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 | |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 gr di prodotto) | |
|--|-------------------|
| VALORE ENERGETICO | kJ 177 / kcal 746 |
| GRASSI | g 4,9 |
| <i>di cui saturi</i> | g 2,9 |
| CARBOIDRATI | g 28,1 |
| <i>di cui zuccheri</i> | g 1,8 |
| PROTEINE | g 5,2 |
| SALE | g 1,3 |

| 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 | 25 g circa |
| N° PEZZI PER CONFEZIONE | Circa 40 |
| PESO NOMINALE CONFEZIONE | 1000 g e |
| N° CONFEZIONI PER CARTONE | 5 |
| DIMENSIONI CONFEZIONI | cm 24,5 x 26,0 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' | |



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

CROCCHE' DI PATATE MIGNON
PRONTO FORNO

Rev.22.02.22 pag. 3 di 3



| IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE) | |
|------------------------------|--|
| N° CONFEZIONI PER UVE | 5 |
| DIMENSIONI UVE | mm 390 X 260 X 153 |
| PESO CARTONE VUOTO | g 340 |
| PESO NETTO UVE | Kg 5 |
| PESO CONFEZIONE VUOTA | g 10 |
| PESO LORDO UVE | Kg 5,390 |
| MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO | Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB |

| SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE | | | |
|---------------------------|-----|-------------------|-------------------------|
| N° UVE PER STRATO | 9 | DIMENSIONI PALLET | cm 120x80x14,5 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 | 540 | | |