



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE CON ALGHE DI MARE DI PASTA

LIEVITATA

Rev. 06.07.2022



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTELLE CON ALGHE DI MARE DI PASTA LIEVITATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Fritelle con alghe di mare di pasta lievitata. Prodotto di gastronomia prefritto all'origine in olio di semi di girasole e surgelato. Da consumarsi previa cottura.		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE: 1500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 15 g circa	CODICE ARTICOLO FRI2012
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>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>15 MESI A -18°C</b>	
	COD. EAN13: 8033344431614 COD ITF14: 80333444316144 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione		

### INGREDIENTI

farina di FRUMENTO 46%, acqua, olio di semi di girasole, alghe di mare 1,8%, sale, lievito di birra.  
PUO' CONTENERE: LATTE, UOVA, SEDANO, SOIA, CROSTACEI, PESCE, 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	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: 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 DI PASTA

LIEVITATA

Rev. 06.07.2022



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 DI PASTA

LIEVITATA

Rev. 06.07.2022



### 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>		