



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
*TECHNICAL SPECIFICATION*  
FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI 65g  
FRITTATA WITH SALSICCIA AND FRIARIELLI 65g  
Rev. A DEL 04.02.22  
Pag. 1 a 3



| DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION                                       |  |   |   |
|---|--|---|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA<br>SALES DESCRIPTION                                       | FRITTATINA CON SALSICCIA E FRIARIELLI. PREFRITTA E SURGELATA<br>FRITTATINA WITH SALSICCIA AND FRIARIELLI. PREFRIED AND FROZEN.   |   |   |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO<br>PRODUCT DESCRIPTION                                     | FRITTATA DI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (BUCATINI) FARCITA CON PREPARAZIONE ALLA SALSICCIA ED AI FRIARIELLI, PASTELLATA. PREFRITTA IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATA.<br>BATTERED FRITTATA OF DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA(BUCATINI) WITH SALSICCIA AND FRIARIELLI PREPARATION. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL AND FROZEN. |   |   |
| NUMERO DI CONFEZIONI PER<br>CARTONE<br>SALES UNIT/TRADE UNIT<br>5                   | PESO<br>CONFEZIONE/WEIGHT<br>1000 g e  | PESO SINGOLO<br>PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT<br>65 g   | CODICE ARTICOLO/ITEM<br>CODE<br>FRI2931 |
| FORNITORE/SUPPLIER:<br>RISPO FROZEN FOOD SRL<br>VIA LIMA 48<br>81024 MADDALONI (CE) | BOLLO SANITARIO N°<br>HEALTH MARK N°<br>1915/L   | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE<br>BEST BEFORE END<br>18 MESI A -18°C / 18 MONTHS -18°C |   |
|   | COD. EAN13: 8021092350530<br>COD. ITF14: 18021092350537<br>COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc<br>COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lot number-(15) tmc   |   |   |

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

Pasta cotta di semola di GRANO duro 29,4% [acqua, pasta di semola di GRANO duro 45% (semola di GRANO duro, acqua), olio di semi di girasole], preparazione alimentare a base di friarielli e salsiccia 13% [friarielli 66,6% (friarielli, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio in polvere, peperoncino), salsiccia 33,3% (carne di suino, vino bianco (SOLFITI), sale, pepe, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidanti: E300, E301, regolatore di acidità: E331), olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole), addensante: amido modificato], besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), pastella (acqua, amido di mais, farina di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450i, E500ii, E341i, sale, esaltatore di sapidità: E621, addensante: gomma di xanthan, pepe nero, spezie-pepe cayenne-), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), grana padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: liozima – proteina dell'UOVO), provolone (LATTE, sale, caglio), sale, prezzemolo, pepe nero. PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ARACHIDI, SOIA, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SESAMO, MOLLUSCHI, SENAPE

*Cooked pasta 29,4% [water, Durum WHEAT semolina pasta - bucatini - 45% (Durum WHEAT semolina pasta, water), sunflower seed oil], salsiccia and friarielli preparation 13% [friarielli 66,6% (friarielli, sunflower seed oil, extravirgin olive oil, salt, powdered garlic, chili pepper), salsiccia 33,3% (pork meat, white wine (contain SULPHITES), salt, pepper, flavor, dextrose, sugar, antioxidants: E330, E301, acid: E331), extravirgin olive oil, sunflower seed oil), thickener: modified starch], besciamella sauce (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fat (coconut), modified maize starch, maltodextrins, salt, presevative: E202, spices), batter (water, maize starch, WHEAT flour, rice flour, raising agents: E450i, E500ii, E341i, salt, flavor enhancer: E621, thickener: xanthan gum, black pepper, spices: pepper, cayenne), sheep's cheese (sheep MILK, rennet, salt), grana padano P.O.D. (MILK, salt, rennet, preservative: EGG liozyme), provolone cheese (MILK, salt, rennet), salt, parsley, pepper. MAY CONTAIN: FISH, PEANUTS, SOY, CRUSTACEANS, NUTS, CELERY, SESAME, MOLLUSCS, MUSTARD.*

**INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE / ALLERGENS**

Reg. 1169/2011

| TIPO ALLERGENE  | PRESENZA<br>PRESENT | ASSENZA<br>NOT PRESENT | CONTAMINAZIONE<br>CROCIATA<br>CROSS CONTACT |
|---|---------------------|------------------------|---|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) / Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof  | X                   |                        |   |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof   |                     |                        | X   |
| Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof  | X                   |                        |   |
| Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof  |                     |                        | X   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof   |                     |                        | X   |
| Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof  |                     |                        | X   |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / Milk and products thereof  | X                   |                        |   |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati / Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof |                     |                        | X   |



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
*TECHNICAL SPECIFICATION*  
**FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI 65g**  
*FRITTATA WITH SALSICCIA AND FRIARIELLI 65g*  
Rev. A DEL 04.02.22  
Pag. 2 a 3



|  |          |          |          |
|--|----------|----------|----------|
| Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>   |          |          | <b>X</b> |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>   |          |          | <b>X</b> |
| Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>  |          |          | <b>X</b> |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg in terms of the total SO2</i> | <b>X</b> |          |          |
| Lupino e prodotti a base di Lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>  |          | <b>X</b> |          |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products thereof</i>  |          |          | <b>X</b> |

**MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.**

PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003  
*THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES 1829/2003/CE AND 1830/2003*

**MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION**

IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 7-8 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.

IN FORNO A MICROONDE: POSIZIONARE SUL PIATTO ROTANTE IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE A POTENZA MEDIA PER 3-4 MINUTI

IN PADELLA O IN FRIGGITRICE: FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180-190°C PER 5-7 MINUTI

*IN CONVECTION OVEN: PUT THE FROZEN PRODUCT ON A TRAY AND COOK IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 7-8 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE, STORE IT IN THE FRIDGE AND EAT WITHIN 24 HOURS IN MICROWAVE OVEN: PUT THE FROZEN PRODUCT ON A DISH AND COOK AT MEDIUM POWER FOR 3-4 MINUTES.*

*IN PAN OR DEEP FRYER: FRY IN HOT OIL (180-190°C - 356-374°F) FOR 5-7 MINUTES*

Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10%

*To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation*

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS**

NEL CONGELATORE/IN FREEZER

\*\*\*\* O \*\*\* (-18°C) 18 MESI/18 MONTHS

\*\* (-12°C) 1 MESE/1 MONTH

\* (-6°C) 1 SETTIMANA/1 WEEK

NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO 3 GIORNI/3 DAYS

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION**

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)/ *average nutritional values for 100 g of product*

VALORE ENERGETICO/ENERGY kJ 912 kcal 218

GRASSI/FAT g 10

di cui saturi/ *of which saturates* g 2,3

CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE g 25

di cui zuccheri/ *of which sugars* g 1,0

PROTEINE/PROTEINS g 6,5

SALE/SALT g 1,2

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI  
MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS**

U.M.

**LIMITI DI ACCETTABILITA'  
ACCEPTANCE LIMITS**

C.M.T./T.M.C.

Ufc/g

10<sup>6</sup>

COLIFORMI TOTALI/COLIFORMS

Ufc/g

10<sup>5</sup>

E. COLI

Ufc/g

10<sup>3</sup>

LIEVITI/YEASTS

Ufc/g

10<sup>6</sup>

MUFFE/MOULD

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.

*Parameters are defined by law, by Italian Frozen Food Institution guidelines and by experimental trials on products*

*Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking*



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
*TECHNICAL SPECIFICATION*  
**FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI 65g**  
*FRITTATA WITH SALSICCIA AND FRIARIELLI 65g*  
Rev. A DEL 04.02.22  
Pag. 3 a 3



**CONTROLLO DELLA QUALITA'**

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2015: CERTIFICATO N. 8234 RILASCIATO IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY / ISO 9001:2015 CERTIFICATION N. 8234 ISSUED ON 08/09/2004 BY CERTIQUALITY  
CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERTIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/BRC CERTIFICATION N. P1539 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY  
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERTIFICATO N. P1540 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/IFS CERTIFICATION N. P1540 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY  
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE: CERTIFICATO N. D02304-R2 RILASCIATO IN DATA 15/12/2004 DALL'ISTITUTO CERTITALIA/ISO 14000 N. CERTIFICATION ISSUED ON 15/12/2004 BY CERTITALIA  
Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04/Production process maintained under control by H.A.C.C.P. system as required by EC Regulation 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/Transport under controlled temperature conditions in accordance with EC Regulation 37/05, D.M. 493 of 25/09/95 and Legislative Decree 110/92

**IMBALLAGGIO PRIMARIO / SALES UNIT**

|   |  |
|---|--|
| PESO SINGOLO PEZZO<br><i>INDIVIDUAL WEIGHT</i>          | 65 g circa (i singoli pezzi sono soggetti a oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita')<br><i>About 65 g (The single pieces may have 10% weight variation)</i>  |
| N° PEZZI PER CONFEZIONE<br><i>N° PIECES/SU</i>          | Circa 15/About 15  |
| PESO CONFEZIONE<br><i>WEIGHT/SU</i>                     | 1000 g e   |
| DIMENSIONI CONFEZIONI<br><i>DIMENSION</i>               | 24,5 x 26,0 cm   |
| PESO CONFEZIONE VUOTA<br><i>PACKING WEIGHT</i>          | 10 g   |
| MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO<br><i>PACKING MATERIAL</i> | 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)<br><i>POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)</i> |

**IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT**

|   |  |
|---|--|
| N° CONFEZIONI PER UVE<br><i>SU/TU</i>                   | 5  |
| DIMENSIONI UVE<br><i>DIMENSION</i>                      | 390 X 260 X 153 mm   |
| PESO CARTONE VUOTO<br><i>PACKING WEIGHT</i>             | 340 g  |
| PESO NETTO UVE<br><i>NET WEIGHT</i>                     | 5kg  |
| PESO LORDO UVE<br><i>GROSS WEIGHT</i>                   | 5,390 kg   |
| MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO<br><i>PACKING MATERIAL</i> | Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB<br><i>Corrugated cardboard KBFFUSK/22262/EB</i> |

**SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION**

|  |     |  |                         |
|--|-----|--|-------------------------|
| N° UVE PER STRATO<br><i>TU/LAYER</i>         | 9   | DIMENSIONI PALLET<br><i>PALLET DIMENSION</i> | cm80x120x198/H<br>circa |
| N° STRATI PER PALLET<br><i>LAYERS</i>        | 12  | PESO LORDO PALLET<br><i>GROSS WEIGHT</i>     | kg 602 circa            |
| N° UVE PER PALLET<br><i>TU/PALLET</i>        | 108 | PESO NETTO PALLET<br><i>NET WEIGHT</i>       | kg 540 circa            |
| N° CONFEZIONI PER PALLET<br><i>SU/PALLET</i> | 540 |  |                         |