



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
FRITTATINA CACIO PEPE LIME 65g
FRITTATNA WITH SQUASH BLOSSOM, SHEEP'S CHEESE,
PEPPER AND LIME 65G
Rev. A DEL 04.02.22
Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	FRITTATINA DI PASTA CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA E LIME PASTELLATE FRITTATNA WITH SQUASH BLOSSOM, SHEEP'S CHEESE, PEPPER AND LIME		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	FRITTATA DI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (BUCATINI) CON CACIO, PEPE, FIORI DI ZUCCA E LIME. PASTELLATA, PREFRITTA IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATA. BATTERED FRITTATA OF DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA(BUCATINI) WITH SQUASH BLOSSOM, SHEEP'S CHEESE, PEPPER AND LIME. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL AND FROZEN.		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE SALES UNIT/TRADE UNIT 5	PESO CONFEZIONE/WEIGHT 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT 65 g	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE FRI2811
FORNITORE/SUPPLIER: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N° 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END 18 MESI A -18°C / 18 MONTHS -18°C	
	COD. EAN13: 8021092350509 COD. ITF14: 18021092350506 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lot number-(15) tmc		

INGREDIENTI/INGREDIENTS

pasta cotta di semola di GRANO duro 35% [acqua, pasta di semola di GRANO duro 45% (semola di GRANO duro, acqua), olio di semi di girasole], 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, pepe cayenne), formaggio pecorino grattugiato 8,4% (LATTE di pecora, sale, caglio), olio di semi di girasole, semilavorato per panatura (farina di GRANO, lievito di birra, sale), fiori di zucca 0,35%, addensante: amido modificato di mais, sale, scorzette di lime grattugiate 0,35%, pepe nero in polvere 0,1%, destrosio.

PUO' CONTENERE: CROSTACEI, UOVA, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO E SENAPE.

cooked pasta 35% [water, pasta 45% (WHEAT flour, water), sunflower oil], bechamel sauce (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fats (coconut), modified starch corn, maltodextrin, salt, preservative: E202; spices), battering (water, corn starch, WHEAT flour, rice flour, raising agents: E450i, E500ii, E341i; salt, flavor enhancer: E621; thickener: Xanthan gum, black pepper, spices-cayenne pepper), sheep's cheese 8,4% (sheep's MILK, rennet, salt), sunflower seed oil, breadcrumbs (WHEAT flour, yeast, salt), squash blossom 0,35%, thickener: modified maize starch, salt, grated lime peel 0,35%, pepper 0,1%, dextrose.

MAY CONTAIN: CRUSTACEANS, EGG, FISH, SOY, NUTS, CELERY AND MUSTRD.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE / ALLERGENS

Reg. 1169/2011

TIPO ALLERGENE	PRESENZA PRESENT	ASSENZA NOT PRESENT	CONTAMINAZIONE CROCIATA 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		



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
FRITTATINA CACIO PEPE LIME 65g
FRITTATINA WITH SQUASH BLOSSOM, SHEEP'S CHEESE,
PEPPER AND LIME 65G
Rev. A DEL 04.02.22
Pag. 2 a 3



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/ <i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof</i>			X
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	X		
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espessi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg in terms of the total SO2</i>	X		
Lupino e prodotti a base di Lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>	X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products thereof</i>	X		

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 985 kcal 235
GRASSI/FAT	g 11
di cui saturi/of which saturates	g 4,5
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	g 28
di cui zuccheri/of which sugars	g 2
PROTEINE/PROTEINS	g 6
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 ⁶
COLIFORMI TOTALI/COLIFORMS	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI/YEASTS	Ufc/g	10 ⁶
MUFFE/MOULD	Ufc/g	10 ³
STAFILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<100
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	11-110
SALMONELLA	Ufc/25g	ASSENTE



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
FRITTATINA CACIO PEPE LIME 65g
FRITTATNA WITH SQUASH BLOSSOM, SHEEP'S CHEESE,
PEPPER AND LIME 65G
Rev. A DEL 04.02.22
Pag. 3 a 3



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

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

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT

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

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/ PALLETIZATION

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