



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

LINEA PASSIONE PRONTA

Frittatina di spaghetti media

Rev. 01.10.20

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTATINA DI SPAGHETTI g 65 PRONTOFORNO SURGELATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTATINE DI SPAGHETTI g 65 CIRCA PRONTOFORNO SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 8	PESO NOMINALE 500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 65 g	CODICE ARTICOLO FRI2017
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: 18 MESI A -18°C
		COD. EAN13: 802109243.6067 COD. ITF14: 8021092436064 COD EAN/UCC 128: (11)data di produzione (15) data di scadenza (10) lotto (01) itf14	

INGREDIENTI

Ingredienti: acqua, pasta di semola di grano duro 31,3% (semola di GRANO duro, acqua), panatura (farina di GRANO tenero "0", lievito di birra, sale, paprica, coloranti: E150a, E160b), prosciutto cotto 4,7% (coscia di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), preparato per besciamella (amido di mais modificato, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali in polvere -da cocco-, sale), mozzarella vaccina 2,5% (LATTE, sale, caglio), provolone (LATTE, sale, caglio), farina di GRANO tenero "00", 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, sale, caglio), sale, piselli 1%, vino, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, prezzemolo, SEDANO - carota - cipolla in proporzione variabile, pepe, olio di oliva, preparato per brodo (sale iodato, fecola di patate, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale -da palma-, cipolla disidratata, aromi, spezie), basilico, aromi, curcuma.

PUO' CONTENERE TRACCE DI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI

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	
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 8929/2003 E 8930/2003

MODALITA' DI COTTURA

IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210 °C PER 7-8 MINUTI

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

IN PADELLA: FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO PER 5-6 MINUTI GIRANDO CONTINUAMENTE

Prodotto preffritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

LINEA PASSIONE PRONTA

Frittatina di spaghetti media

Rev. 01.10.20

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	

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (g)	AR (%) *
VALORE ENERGETICO	kJ 763/kcal 172	9
GRASSI	5,5	8
<i>di cui saturi</i>	2,4	12
CARBOIDRATI	26,5	10
<i>di cui zuccheri</i>	4,4	5
PROTEINE	6,7	13
SALE	1,3	22

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	65 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	circa 8
PESO NOMINALE	500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	8
DIMENSIONI CONFEZIONI	Larghezza mm 200 x Altezza mm 235
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)
IN RELAZIONE ALL'ARTIGIANALITA' DEL PRODOTTO IL PESO DEL SINGOLO PEZZO PUO' SUBIRE DELLE LIEVI OSCILLAZIONI.	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

N° CONFEZIONI PER UVE	8
DIMENSIONI UVE (cm)	mm 383 X 253 X 116
PESO CARTONE VUOTO	365 g
PESO NETTO UVE	kg 4



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

LINEA PASSIONE PRONTA

Frittatina di spaghetti media

Rev. 01.10.20

pag. 3 di 3



PESO LORDO UVE	kg 4,437
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 180x12x80 circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 432 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 495 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	864		