



**SPECIFICA TECNICA DI  
**PRODOTTO**  
**GATO' DI PATATE CON SALSICCIA  
 FRIARIELLI E PROVOLA**  
 Rev. DEL 31/12/2021  
 Pag. 1 a 3**



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	GATO' DI PATATE CON SALSICCIA FRIARIELLI E PROVOLA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	TORTINO A BASE DI PATATA RIPIENO CON SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA IN CONFEZIONE SINGOLA DA 300 G SURGELATO		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: <b>16</b>	PESO CARTONE: <b>4,8 kg</b>	PESO SINGOLO PEZZO: <b>300 g e</b>	CODICE ARTICOLO <b>CRO3389</b>
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>18 MESI A -18°C</b>
		COD. EAN: 8021092443089 COD. ITF 14: 18021092443086 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione	

INGREDIENTI
acqua, semilavorato salsiccia e friarielli 16% [friarielli saltati 66% (friarielli, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio in polvere, peperoncino), salsiccia saltata 33% (carne di suino, vino bianco, sale, pepe, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidanti: E300-E301, regolatore di acidità: E331), olio extravergine di oliva, olio di girasole], fiocchi di patate 12% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), panatura 8% (farina di GRANO tenero tipo "0", olio di semi di girasole, farina di mais, mais, sale, lievito di birra, aromi, pepe nero in polvere, colorante: zucchero caramellizzato), olio di semi di girasole, provola affumicata 5% (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI, affumicatura con legno di faggio), provolone (LATTE, sale, caglio), LATTE scremato in polvere, Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), olio extra vergine di oliva, formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), amido modificato di mais, sciroppo di glucosio, sale, pepe. <b>PUO' CONTENERE: SEDANO, PESCE, SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO E SENAPE.</b>

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE REG 1169/2011			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	<b>X</b>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			<b>X</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>X</b>		
Pesce e prodotti a base di pesce			<b>X</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi			<b>X</b>
Soia e prodotti a base di soia			<b>X</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	<b>X</b>		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati			<b>X</b>
Sedano e prodotti a base di sedano			<b>X</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			<b>X</b>
Senape e prodotti a base di senape			<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>			<b>X</b>
Lupino e prodotti a base di Lupino		<b>X</b>	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		<b>X</b>	

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: cuocere direttamente in forno caldo a 190°C per ca 20 minuti, lasciare intiepidire e servire. <b>In forno a microonde: scongelare per 4 minuti e cuocere a potenza massima per 8 minuti.</b>

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

### GATO' DI PATATE CON SALSICCIA FRIARIELLI E PROVOLA

Rev. DEL 31/12/2021

Pag. 2 a 3



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)		
VALORE ENERGETICO	724kj	172 kcal
GRASSI	6,1 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,5 g	
CARBOIDRATI	24 g	
DI CUI ZUCCHERI	0,7 g	
PROTEINE	5,3 g	
SALE	1,7 g	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 <sup>5</sup>
E. COLI	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
LIEVITI	Ufc/g	10 <sup>6</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.

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 NETTO CONFEZIONE	300 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	16
DIMENSIONI CONFEZIONI	1,60 X 2,00 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 AD OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	16
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO CONFEZIONE VUOTA	4,0 g
PESO NETTO UVE	4,8 kg
PESO LORDO UVE	5,14 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB



## **SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO**

**GATO' DI PATATE CON SALSICCIA  
FRIARIELLI E PROVOLA**

Rev. DEL 31/12/2021

Pag. 3 a 3



### **SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE**

N° UVE PER STRATO	<b>9</b>	DIMENSIONI PALLET	<b>cm 180x12x80 circa</b>
N° STRATI PER PALLET	<b>12</b>	PESO LORDO PALLET	<b>kg 577 circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET	<b>kg 518 circa</b>
N° CONFEZIONI PER PALLET	<b>1728</b>		