



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

CROCCHÈ DI PATATE CON SALSICCIA,

FRIARIELLI E PROVOLA 100 g PF

Rev. DEL 18.02.20

del pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CROCCHÈ MEDIO CON SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA, PRONTOFORNO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	CROCCHÈ DI PATATE MEDIO 65 g PREFRITTO ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO 100g (altri formati: 65g)	CODICE ARTICOLO CRO3379
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. EAN: 8021092443065 COD ITF 14: 18021092443062 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI
acqua, fiocchi di patate 16% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, stabilizzante: E450, spezia, antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: E330), semilavorato salsiccia e friarielli 14% [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], pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), panatura 8,4% (farina di GRANO tenero tipo "0", olio di semi di girasole, farina di mais, mais, sale, lievito di birra, aromi, pepe nero in polvere, zucchero caramellizzato), provola affumicata 7% (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI, affumicatura con legno di faggio), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), sale, pepe, olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE: SEDANO, PESCE, SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, ARACHIDI, NOCI, MANDORLE, PISTACCHI, SENAPE, SESAMO E MOLLUSCHI.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE REG UE 1169/2011			
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 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA
POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER 8-10 MIN, PER UNA MIGLIORE RESA SI CONSIGLIA DI SCONGELARE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER 5-6 MIN



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

CROCCHÈ DI PATATE CON SALSICCIA,
FRIARIELLI E PROVOLA 100 g PF

Rev. DEL 18.02.20
del pag. 2 di 3



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

Prodotto pre-fritto 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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

VALORE ENERGETICO kJ 724/kcal 172

GRASSI g 6.1

di cui saturi g 1.5

CARBOIDRATI g 24

di cui zuccheri g 0.7

PROTEINE g 5.3

SALE g 1.7

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 100 g circa

N° PEZZI PER CONFEZIONE 25 circa

PESO NOMINALE CONFEZIONE 2500 g e

N° CONFEZIONI PER CARTONE 2

DIMENSIONI CONFEZIONI 31,0x41,0 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)



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

CROCCHÈ DI PATATE CON SALSICCIA,
FRIARIELLI E PROVOLA 100 g PF

Rev. DEL 18.02.20
del pag. 3 di 3



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	kg 5
PESO CONFEZIONE VUOTA	18 g
PESO LORDO UVE	kg 5,376
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 80X120X198/H circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 601 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		