



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TRIS MINI CROCCHE PREMIUM CON PATATE  
ITALIANE (75%) – TRIS MINI CROQUETTES  
PREMIUM WITH ITALIAN POTATOES (75%)

Rev. A DEL 18/12/2023

Pag. 1 a 5



### DEFINIZIONE DEL PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION

DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	TRIS DI MINI CROCCHETTE PREMIUM CON PATATE ITALIANE (75%): AL PREZZEMOLO, PATATE E SCAMORZA, PATATE SPECK E FORMAGGIO  TRIS OF MINI CROQUETTES: WITH ITALIAN POTATOES (75%): PARSLEY, POTATOES AND SCAMORZA AND SPECK POTATOES AND CHEESE		
DENOMINAZIONE LEGALE/ DENOMINAZIONE DESCRITTIVA DEL PRODOTTO LEGAL NAME/PRODUCT DESCRIPTION	PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI PATATE E FORMAGGI E SALUMI, PREFRITTA IN OLIO DI GIRASOLE E SURGELATA. GASTRONOMIC PREPARATION BASED ON POTATOES, CHEESES AND CURED MEATS, PRE- FRIED IN SUNFLOWER OIL AND QUICKLY FROZEN.		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: SALES UNIT/TRADE UNIT	PESO CONFEZIONE: WEIGH <b>1000 g e</b>	PESO SINGOLO PEZZO WEIGH SINGLE PIECES <b>20 g circa</b>	CODICE ARTICOLO /ITEM CODE <b>MIX3271</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>BEST BEFORE END</b> <b>18 MESI A -18°C / 18 MONTHS</b>	
	EAN13: 8021092509143 ITF14: 18021092509140  COD EAN/UCC 128: ( 01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

#### CROCCHETTA DI PATATE CON SCAMORZA (TONDA)

patate grigliate **76%**, margarina (grasso di cocco, olio di girasole, acqua, correttore di acidità: acido citrico), scamorza affumicata **8%** (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionanti: E471, antiossidanti: E304, E300, correttore di acidità: E330), pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), addensante: E464, pastella: (amido di mais, farina di FRUMENTO, destrosio, sale, aglio in polvere, cipolla in polvere, estratti di spezie), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale, fibra di bambù, addensante: metilcellulosa, pepe.

PUÒ CONTENERE: SEDANO, PESCE, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE E SOIA.

#### CROCCHETTA DI PATATE SPECK E FORMAGGIO ERBORINATO (SCHIACCIATA)

patate grigliate **72%**, Gorgonzola DOP 8% (LATTE, fermenti LATTICI, sale, caglio, muffe selezionate), margarina (grasso di cocco, olio di girasole, acqua, correttore di acidità: acido citrico), speck **7%** (carne di suino, sale, spezie, destrosio, sciroppo di glucosio, zucchero, antiossidanti: E301, conservanti: E250, E252), fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionanti: E471, antiossidanti: E304, E300, correttore di acidità: E330), pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), addensante: E464, pastella: (amido di mais, farina di FRUMENTO, destrosio, sale, aglio in polvere, cipolla in polvere, estratti di spezie), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale, fibra di bambù, addensante: metilcellulosa, pepe.

PUÒ CONTENERE: SEDANO, PESCE, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE E SOIA.

#### CROCCHETTA DI PATATE CON PREZZEMOLO (ALLUNGATA)

patate **77%**, margarina (grasso di cocco, olio di girasole, acqua, correttore di acidità: acido citrico), fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionanti: E471, antiossidanti: E304, E300, correttore di acidità: E330), pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), addensante: E464, pastella: (amido di mais, farina di FRUMENTO, destrosio, sale, aglio in polvere, cipolla in polvere, estratti di spezie), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale, fibra di bambù, addensante: metilcellulosa, prezzemolo **0,9%**, pepe.

PUO CONTENERE: SEDANO, PESCE, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE E SOIA.



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TRIS MINI CROCCHE PREMIUM CON PATATE  
ITALIANE (75%) – TRIS MINI CROQUETTES  
PREMIUM WITH ITALIAN POTATOES (75%)

Rev. A DEL 18/12/2023

Pag. 2 a 5



### INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

Reg. 1169/2011

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

### MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M./GMO

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/COOCKING SUGGESTIONS

In forno tradizionale: posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo a 200°C per 5/6 minuti. In friggitrice ad aria 200°C per 5 minuti

In a traditional oven: place the frozen product on a baking sheet and bake in a hot oven at 200°C for 5/6 minutes. In air fryer 200°C for about 5 minutes

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS

NEL CONGELATORE/IN FREEZER	
**** O *** (-18°C)	18 MESI/18 MONTHS
** (-12°C)	3 SETTIMANE /3 WEEKS
* (-6°C)	1 SETTIMANA/1 WEEK
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI/3 DAYS



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TRIS MINI CROCCHE PREMIUM CON PATATE  
ITALIANE (75%) – TRIS MINI CROQUETTES  
PREMIUM WITH ITALIAN POTATOES (75%)

Rev. A DEL 18/12/2023

Pag. 3 a 5



### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION FACT

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

Valore energetico/energy	927 kJ/222 kcal
Grassi/fat	14
<i>di cui acidi grassi saturi/of which saturates</i>	1.8
Carboidrati/Carbohydrate	19
<i>di cui zuccheri/of which sugars</i>	1.3
Proteine/proteins	4.7
Sale/salt	0.36



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TRIS MINI CROCCHE' PREMIUM CON PATATE  
ITALIANE (75%) – TRIS MINI CROQUETTES  
PREMIUM WITH ITALIAN POTATOES (75%)

Rev. A DEL 18/12/2023

Pag. 4 a 5



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*

CONTROLLO DELLA QUALITA'
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/PRIMARY PACKAGING	
PESO SINGOLO PEZZO/PIECE WEIGHT	20g circa/approx 20g
PEZZI PER CONFEZIONE/PIECES PER BAG	50 circa/approximately 50
PESO CONFEZIONE/PACK WEIGHT	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONE	24,5 x26,0 cm
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)
N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI A D OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING	
N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI SCATOLA/MASTER BOX DIMENSION	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO/EMPTY BOX WEIGHT	340 g
PESO NETTO CARTONE/NET WEIGHT MASTER BOX	5 kg
PACKING WEIGHT	5,376 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TRIS MINI CROCCHÈ PREMIUM CON PATATE  
ITALIANE (75%) – TRIS MINI CROQUETTES  
PREMIUM WITH ITALIAN POTATOES (75%)

Rev. A DEL 18/12/2023

Pag. 5 a 5



### SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

BOX PER STRATO/BOX PER LAYER	9	DIMENSIONI PEDANA/PALLET DIMENSION	cm 80x120 h 198
STRATI PER PALLET /LAYER PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET/PALLET GROSS WEIGHT	kg 602 circa
CARTONI PER PALLET/MASTER BOX PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET/PALLET NET WEIGHT	kg 540