



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE AL GUSTO DI OLIVE E PEPERONI

PRONTO FORNO

Rev. del 25/02/2016



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

| | | | |
|--|--|--|-----------------------------------|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | FRITTELLE CON OLIVE E PEPERONI PRONTOFORNO | | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA CON OLIVE NERE E PEPERONI SURGELATE | | |
| NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2 | PESO CONFEZIONE: 1500 G | PESO SINGOLO PEZZO: 15 G | CODICE ARTICOLO FRI2632 |
| FORNITORE: RISPO SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE) | BOLLO SANITARIO N°: 1915/L | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 15 MESI A -18°C | |
| COD. EAN13: 8021092436531 COD ITF14: 18021092436538 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione | | | |

INGREDIENTI

farina di FRUMENTO 44,36%, acqua, peperoni 8,87%, olive nere 4,44% (olive, sale, stabilizzante: E579), sale, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, aglio, pepe, origano, olio di semi di girasole.

PUO' CONTENERE TRACCE DI: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI, SEDANO, SOIA E PRODOTTI DERIVATI, CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI, PESCE E PRODOTTI DERIVATI. PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

(Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)

| TIPO ALLERGENE | PRESENZA | ASSENZA | POSSIBILE 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 espressi come SO ₂ | | X | |
| Lupino e prodotti a base di Lupino | | X | |
| Molluschi e loro derivati | | 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

IN FORNO TRADIZIONALE: DISPORRE IL PRODOTTO SU APPOSITE TEGLIE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER CIRCA 5-6 MINUTI SEPARATAMENTE DA ALTRI PRODOTTI; PER UNA MIGLIORE RESA DEL PRODOTTO SI CONSIGLIA DI SCONGELARLO PARZIALMENTE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER 3-4 MINUTI.

Prodotto prefritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura. **Puo' contenere noccioli di olive e frammenti.**

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 |



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE AL GUSTO DI OLIVE E PEPERONI

PRONTO FORNO

Rev. del 25/02/2016



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

| 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 9001:2008: 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 | 15 g |
| N° PEZZI PER CONFEZIONE | 100 circa |
| PESO NOMINALE CONFEZIONE | ge 1500 |
| N° CONFEZIONI PER CARTONE | 2 x 1500 g |
| DIMENSIONI CONFEZIONI | cm 31,0 x 41,0 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) |
| 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 | gr 340 |
| PESO CONFEZIONE | Gr 18 |
| PESO NETTO UVE | Kg 3 |
| PESO LORDO UVE | Kg 3,376 |
| MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO | Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB |

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

| | | | |
|----------------------|------------|-------------------|---------------------------|
| N° UVE PER STRATO | 9 | DIMENSIONI PALLET | cm 180x120x80circa |
| N° STRATI PER PALLET | 12 | PESO LORDO PALLET | Kg 384 circa |
| N° UVE PER PALLET | 108 | PESO NETTO PALLET | Kg 324 circa |



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE AL GUSTO DI OLIVE E PEPERONI

PRONTO FORNO

Rev. del 25/02/2016



N° CONFEZIONI PER PALET

216