



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

CROCCHÉ DI PATATE MIGNON  
PRONTO FORNO  
Rev. 27.12.18 pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CROCCHÉ MIGNON PRONTOFRITTO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	CROCCHÉ DI PATATE 25 G PREFRITTO ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa	CODICE ARTICOLO CRO2019
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>18MESI A -18°C</b>
COD. EAN13: 8021092433417 COD ITF 14:18021092433414 COD EAN/UCC 128: ( 01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc			

INGREDIENTI
acqua, fiocchi di patate 17,4% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), panatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica in polvere, prezzemolo, pepe nero in polvere, coloranti: zucchero caramellizzato, annatto), mozzarella vaccina 7,7% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330), farina di FRUMENTO, prosciutto cotto 1,74% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), sale, Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), prezzemolo, pepe, addensante: E464, olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE: SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA E CROSTACEI.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg. 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 <sub>2</sub>		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
IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER 5-6 MINUTI
IN FORNO A MICROONDE: POSIZIONARE SUL PIATTO ROTANTE IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE A POTENZA MEDIA PER 3-4 MINUTI
IN FRIGGITRICE: FRIGGERE IN OLIO CALDO A CIRCA 180 °C PER 2-3 MINUTI, EVITANDO DI RAFFREDDARE L'OLIO MEDIANTE CARICO ECCESSIVO DELLA FRIGGITRICE.
Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## CROCCHÉ DI PATATE MIGNON PRONTO FORNO

Rev. 27.12.18 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	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	kJ 177 / kcal 746
GRASSI	g 4,9
di cui saturi	g 2,9
CARBOIDRATI	g 28,1
di cui zuccheri	g 1,8
PROTEINE	g 5,2
SALE	g 1,3

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 SINGOLO PEZZO	25 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	Circa 40
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	cm 24,5 x 26,0 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'	



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
**CROCCHE' DI PATATE MIGNON**  
**PRONTO FORNO**  
Rev. 27.12.18 pag. 3 di 3



<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)</b>	
N° CONFEZIONI PER UVE	<b>5</b>
DIMENSIONI UVE	<b>mm 390 X 260 X 153</b>
PESO CARTONE VUOTO	<b>g 340</b>
PESO NETTO UVE	<b>Kg 5</b>
PESO CONFEZIONE VUOTA	<b>g 10</b>
PESO LORDO UVE	<b>Kg 5,390</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB</b>

<b>SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE</b>			
N° UVE PER STRATO	<b>9</b>	DIMENSIONI PALLET	<b>cm 120x80x14,5 circa</b>
N° STRATI PER PALLET	<b>12</b>	PESO LORDO PALLET	<b>Kg 601 circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET	<b>Kg 540 circa</b>
N° CONFEZIONI PER PALLET	<b>540</b>		