



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
CROCCHIE' DI PATATE 65 g PRONTO FORNO
POTATOES CROCCHIE' 65g READY TO BAKE

Rev. A DEL 04/03/22

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	CROCCHIE MEDIO PRONTOFORNO SURGELATO FROZEN MEDIUM SIZE POTATOES "CROCCHIE"		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PREPARAZIONE GRATRONOMICA SURGELATA A BASE DI FIOCCHI DI PATATE, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA. PREFRITTA IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE. FROZEN FOOD PREPARATION WITH POTATO FLAKES, COOKED HAM AND MOZZARELLA. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL.		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE SALES UNIT/TRADE UNIT	PESO CONFEZIONE/WEIGHT	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE
8	500 g e	65 g circa	CRO1703
FORNITORE/SUPPLIER: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N°	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END	
	1915/L	18 MESI A -18°C / 18 MONTHS -18°C	
COD. EAN13: 8021092436937 COD. ITF14: 18021092436934 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lot number-(15) tmc			

INGREDIENTI/INGREDIENTS

acqua, focchi di patate 17,4% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica polvere, prezzemolo, pepe nero polvere, coloranti: zucchero caramellizzato, annatto), mozzarella vaccina 7,7% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330, conservante: E202), farina di FRUMENTO, prosciutto cotto 1,7% (carne di suino 60%, acqua, amido di patata, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, gelatina alimentare, esaltatore di sapidità: E621, stabilizzanti: E450, E451, addensante E407, 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 TRACCE DI: SEDANO, PESCE, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.

water, potato flakes 17,4% (dehydrated potatoes 99%, emulsifier: E471, antioxidants: E304, E300, acid: E330), breading preparation (WHEAT flour, salt, yeast, powdered paprika, parsley, pepper, color: caramelized sugar, annatto), mozzarella cheese 7,7% (MILK, salt, rennet, acid: E330, preservative: E202), WHEAT FLOUR, cooked ham 1,7% (pork meat 60%, water, potato starch, salt, dextrose, sugar, flavor, spices, gelatin, flavour enhancer: E621, stabilizers: E450, E451, thickener: E407, antioxidants: E301, E316, preservative: E250), sheep's cheese (sheep's MILK, rennet, salt), salt, grana padano PDO (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme - EGG protein), parsley, pepper, thickener: E464, sunflower seed oil.

MAY CONTAIN: CELERY, FISH, SOY, CRUSTACEANS, MUSTARD, NUTS.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE / ALLERGENS Reg. 1169/2011			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA PRESENT	ASSENZA NOT PRESENT	CONTAMINAZIONE CROCIATA 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		



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
CROCCHIE' DI PATATE 65 g PRONTO FORNO
POTATOES CROCCHIE' 65g READY TO BAKE

Rev. A DEL 04/03/22

Pag. 2 a 3



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/ <i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof</i>			X
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espessi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg in terms of the total SO2</i>		X	
Lupino e prodotti a base di Lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products thereof</i>		X	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

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/COOKING SUGGESTION

IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 8-10 MINUTI. PER UNA MIGLIORE RESA DEL PRODOTTO SI CONSIGLIA DI SCONGELARLO PARZIALMENTE E DI CUOCERLO IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 5-6 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.

IN CONVECTION OVEN: PUT THE FROZEN PRODUCT ON A TRAY AND COOK IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 7-8 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. FOR A BETTER EXPERIENCE, IT IS SUGGESTED TO PARTIALLY THAW THE PRODUCT AND TO COOK IT IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 6-7 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE, STORE IT IN THE FRIDGE AND EAT WITHIN 24 HOURS

Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10%

To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

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

VALORE ENERGETICO/ENERGY	kj 759 kcal 180
GRASSI/FAT	g 5,5
di cui saturi/ of which saturates	g 2,9
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	g 27,5
di cui zuccheri/ of which sugars	g 1,8
PROTEINE/PROTEINS	g 5,2
SALE/SALT	g 1,3

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTANCE LIMITS
C.M.T./T.M.C.	Ufc/g	10 ⁶
COLIFORMI TOTALI/COLIFORMS	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI/YEASTS	Ufc/g	10 ⁶
MUFFE/MOULD	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.



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
CROCCHIE' DI PATATE 65 g PRONTO FORNO
POTATOES CROCCHIE' 65g READY TO BAKE
Rev. A DEL 04/03/22
Pag. 3 a 3



*Parameters are defined by law, by Italian Freezed 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 DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2015: CERTIFICATO N. 8234 RILASCIATO IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY / ISO 9001:2015 CERTIFICATION N. 8234 ISSUED ON 08/09/2004 BY CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERTIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY / BRC CERTIFICATION N. P1539 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERTIFICATO N. P1540 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY / IFS CERTIFICATION N. P1540 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE: CERTIFICATO N. D02304-R2 RILASCIATO IN DATA 15/12/2004 DALL'ISTITUTO CERTITALIA / ISO 14000 N. CERTIFICATION ISSUED ON 15/12/2004 BY CERTITALIA
Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04 / *Production process maintained under control by H.A.C.C.P. system as required by EC Regulation 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 / *Transport under controlled temperature conditions in accordance with EC Regulation 37/05, D.M. 493 of 25/09/95 and Legislative Decree 110/92*

IMBALLAGGIO PRIMARIO / SALES UNIT

PESO SINGOLO PEZZO INDIVIDUAL WEIGHT	65g circa (i singoli pezzi sono soggetti a oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') <i>About 65 g (The single pieces may have 10% weight variation)</i>
N° PEZZI PER CONFEZIONE N° PIECES/SU	Circa 39 / <i>About 39</i>
PESO NETTO CONFEZIONE NET WEIGHT/SU	500 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI DIMENSION	24,0x26,0 cm
PESO CONFEZIONE VUOTA PACKING WEIGHT	18g
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) <i>POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)</i>

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT

N° CONFEZIONI PER UVE SU/TU	8
DIMENSIONI UVE DIMENSION	mm 383 X 253 X 116
PESO CARTONE VUOTO PACKING WEIGHT	g 385
PESO NETTO UVE NET WEIGHT	Kg 4
PESO LORDO UVE GROSS WEIGHT	4,385g
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB <i>Corrugated cardboard KBFFUSK/22262/EB</i>

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION

N° UVE PER STRATO TU/LAYER	9	DIMENSIONI PALLET PALLET DIMENSION	cm 180x120x80 circa
N° STRATI PER PALLET LAYERS	12	PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT	Kg 492 circa
N° UVE PER PALLET TU/PALLET	108	PESO NETTO PALLET NET WEIGHT	Kg 432 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET SU/PALLET	864		