



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
FRITTELLE AL GUSTO PIZZAIOLA
YEAST DOUGHT PIZZAIOLA FLAVOR

Rev. A DEL 23/05/22

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	FRITTELLE AL GUSTO PIZZAIOLA PRONTOFORNO YEAST DOUGHT PIZZAIOLA FLAVOR READY TO BAKE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA AL GUSTO DI PIZZAIOLA. PREFRITTE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATE FROZEN YEAST DOUGHT PIZZAIOLA FLAVOR. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE SALES UNIT/TRADE UNIT 2	PESO CONFEZIONE/WEIGHT 1500 g e	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT 15 g ± 2	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE FRI2632
FORNITORE/SUPPLIER: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N° 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END 15 MESI A -18°C / 18 MONTHS -18°C	
	COD. EAN13: 8021092437835 COD. ITF14: 18021092437832 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

farina di FRUMENTO 45%, acqua, olive nere 4,3% (olive, sale, stabilizzante: E579), semilavorato al gusto pizza 3% (pomodoro, maltodestrina, sale, sciroppo di glucosio, aromi naturali, cipolla, paprica, agente anti-agglomerante: E551), olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, origano, aglio.

PUO' CONTENERE: LATTE, UOVA, SEDANO, PESCE, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.
PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.

WHEAT flour 45%, water, peppers 8,87%, black olives 4,3% (olives, salt, stabilizer: E579), pizza flavor preparation 3% (tomato, maltodextrin, salt, glucose syrup, natural flavors, onion, paprika, anticaking: E551), sunflower seed oil, salt, brewer's yeast, oregano, garlic.

MAY CONTAIN: MILK, EGG, CELERY, FISH, SOY, CRUSTACEANS, MUSTARD AND NUTS.

MAY CONTAIN OLIVES PITS AND STONE.

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
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 ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg in terms of the total SO ₂		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.

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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
FRITTELLE AL GUSTO PIZZAIOLA
YEAST DOUGHT PIZZAIOLA FLAVOR

Rev. A DEL 23/05/22

Pag. 2 a 3



MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION

IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 5-6 MINUTI. PER UNA MIGLIORE RESA DEL PRODOTTO SI CONSIGLIA DI SCONGELARLO PARZIALMENTE E DI CUOCERLO IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 4-5 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 5-6 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 4-8 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) 15 MESI/15 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 1158 kcal 276

GRASSI/FAT g 13

di cui saturi/of which saturates g 1,2

CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE g 34

di cui zuccheri/of which sugars g 0,6

PROTEINE/PROTEINS g 5,8

SALE/SALT g 1,9

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.

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 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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
FRITTELLE AL GUSTO PIZZAIOLA
YEAST DOUGHT PIZZAIOLA FLAVOR

Rev. A DEL 23/05/22

Pag. 3 a 3



IMBALLAGGIO PRIMARIO / SALES UNIT

PESO SINGOLO PEZZO INDIVIDUAL WEIGHT	15 g \pm 2 (i singoli pezzi sono soggetti a oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') About 30 g (The single pieces may have 10% weight variation)
N° PEZZI PER CONFEZIONE N° PIECES/SU	Circa 100/ About 100
PESO CONFEZIONE WEIGHT/SU	1500 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI DIMENSION	cm31,0 x41,0 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) POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT

N° CONFEZIONI PER UVE SU/TU	2
DIMENSIONI UVE DIMENSION	mm 390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO PACKING WEIGHT	g 340
PESO NETTO UVE NET WEIGHT	Kg 3
PESO LORDO UVE GROSS WEIGHT	3,376 g
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION

N° UVE PER STRATO TU/LAYER	9	DIMENSIONI PALLET PALLET DIMENSION	cm 120x80x198/h circa
N° STRATI PER PALLET LAYERS	12	PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT	Kg 384 circa
N° UVE PER PALLET TU/PALLET	108	PESO NETTO PALLET NET WEIGHT	Kg 324 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET SU/PALLET	216		