

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI PRONTO FORNO

Rev.D del 14/06/2016

pag. 1 di 2



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FRITTELLE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI PRONTOFORNO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA CON ZUCCHINE E GAMBERETTI SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 15 g	CODICE ARTICOLO FRI1015
		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 15 MESI A -18°C
<small>COD. EAN13: 8021092437460 COD ITF14: 18021092437467 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione</small>			

INGREDIENTI

farina di FRUMENTO 47,4%, acqua, zucchine grigliate 9,5%, GAMBERI indiani sgucciati 4,7% (GAMBERI indiani: PARAPENAEOPSIS STYLIFERA pescati nella zona FAO 51 e FAO 57, sale, correttore di acidità: E330, colorante: E160c), surimi al gusto GRANCHIO [surimi 38% (polpa di PESCE, stabilizzanti: sorbitolo E420, polifosfati E452), acqua, amido di FRUMENTO, albume d'UOVO in polvere reidratato, olio vegetale-di colza-, proteina della SOIA, sale, zucchero, amido acetilato, aroma di GRANCHIO, esaltatori di sapidità: E621, E631, E635; coloranti: E160c, E120], sale, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, alghe di mare, cipolla, prezzemolo, aglio, pepe, olio di semi di girasole.

PUO' CONTENERE TRACCE DI: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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 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: 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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

NEL CONGELATORE:	
**** O *** (-18°C)	VEDI DATA CONSIGLIATA
** (-12°C)	1 MESE
* (-6°C)	1 SETTIMANA

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI PRONTO FORNO

Rev.D del 14/06/2016
pag. 2 di 2



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	

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	Cm31,0 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 mm
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO NETTO UVE	Kg 3
PESO CONFEZIONE VUOTA	g 18
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 80X120X198/H circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 385 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 324 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		