



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Crocchè di patate 65 g Pronto forno

Rev. G del 17/05/2019  
pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CROCCHIE MEDIO PRONTOFORNO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	CROCCHIE DI PATATE MEDIO 65 g PREFRITTO ALL'ORIDGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 8	PESO NETTO CONFEZIONE: 500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 65 g circa	CODICE ARTICOLO CRO1703
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>18 MESI A -18°C</b>	
COD. EAN: 8021092436937 COD ITF 14:18021092436934 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc			

INGREDIENTI
<p><b>PREPARAZIONE GRATRONOMICA SURGELATA A BASE DI FIOCCHI DI PATATE, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA.</b></p> <p>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.</p> <p><b>PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA E CROSTACEI.</b></p>

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)			
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



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Crocchè di patate 65 g Pronto forno

Rev. G del 17/05/2019  
pag. 2 di 3



### MODALITA' DI COTTURA

In forno tradizionale: posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo a 200-210°C per 8-10 minuti; per una migliore resa si consiglia di scongelare 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.

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

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 g di prodotto)

AR(%)\*

VALORE ENERGETICO	759 kJ 180 kcal	9%
GRASSI	5,5 g	8%
di cui acidi grassi saturi	2,9 g	15%
CARBOIDRATI	27,5 g	11%
di cui zuccheri	1,8 g	2%
PROTEINE	5,2 g	10%
SALE	1,3 g	22%

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

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>
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 ISO 14001:2015: 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



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Crocchè di patate 65 g Pronto forno

Rev. G del 17/05/2019  
pag. 3 di 3



IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	65 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	39 circa
PESO NETTO CONFEZIONE	500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	8
DIMENSIONI CONFEZIONI	24,0x26,0 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	4
DIMENSIONI UVE	mm 383 X 253 X 116
PESO CARTONE VUOTO	385 g
PESO NETTO UVE	4 kg
PESO LORDO UVE	4,385 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 180x120x80 circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 432 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 495 circa