



06/93476893/+39 327 567 9480
 Via Traspontina, 27, 00072 Ariccia RM, Italia
 +39 320 7115609/+39 320 711 5621
 www.frittitaliani.it
 info@frittitaliani.it /dolce.salato91@libero.it



CODICI PRODOTTO*
 23/101/24/144/25/140

EAN

*
 Codice prodotto in funzione della tipologia come da listino



ARANCINE CIMA DI RAPE E SALSICCIA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Specialità della cucina romana, con risotto a base di burro e zafferano di forma conica pastellato e panato, con un ripieno di cime di rapa, salsiccia e mozzarella.

Ingredienti

(vedi specifiche pag.3)

Riso cotto (origine Italia)(60%), acqua, impasto cime di rape e salsiccia, preparato per brodo, farina di frumento, farina di mais, farina di riso, pane grattato, spezie

Agenti lievitanti:E450i,E451,E407. Colorante:E160c, Correttore di acidità E330

COMPONENTI ALLERGENICHE

tipologia	presenza	possibili tracce
Cereali contenenti glutine	X	
Crostacei e prod. a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		*
Pesce e prodotti a base di pesce		*
Arachidi e prodotti a base di arachidi		*
Soia e prodotti a base di soia		*
Latte e prodotti a base di latte	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati		*
Sedano e prodotti a base di sedano	X	
Semi di sesamo e prod.a base di ses.		*
Senape e prodotti a base di senape		*
Anidride solforosa e solfiti		*
Lupini		*
Molluschi		*

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E SENSORIALI



Imballo primario monoprodotto in busta da 3,0 Kg
 Pezzatura Mignon da 30gr
 Medio da 60gr
 Classico da 100gr
 A richiesta 130 e 200 gr
 Imballo secondario in cartone f.to cm 39x26x15.

Ogni cartone contiene due buste
 Pedana EPAL da 81 colli:
 9 scatole a strato per 9 file
 (altezza totale cm 135 con pedana)

pH 6.1
 Aw 0,97



Aspetto/forma: cilindrica, con ripieno all'interno
 Odore: tipico dei suoi componenti individuali
 Consistenza/struttura: impasto soffice, non secco, non gommoso

Europa, Giappone, Australia, Cina, Singapore, Vietnam

TRATTAMENTI SUBITI

Controlli in: accettazione ; stoccaggio (in cella frigo: 0+ 4°C ±2 o < -18°C ±3); miscelazione ingredienti; cottura; abbattimento; formatura; pastellatura; panatura; preffrittura; abbattimento; surgelazione, stoccaggio (in cella frigo: -18°C ±3); confezionamento/etichettatura, spedizione/trasporto a -18°C ±3

STORIA DEL PRODOTTO E CONTESTI DI UTILIZZO

Gli arancini di riso o come li chiamano alcuni Arancine, sono una delle classiche specialità tipiche della cucina siciliana! Cibo street food golosissimo e molto amato in tutto il mondo! In Italia viene consumato come antipasto o piatto unico. Gli arancini siciliani sono un classico della cucina tradizionale ed uno dei più famosi street food. Questo prodotto è un piccolo "timballo" di riso, ripieno di cime di rape e salsiccia. Vengono impanati in una pastella senza uova ed infine fritti. Una crosta croccante che racchiude al suo interno un tripudio di sapori e profumi. Esistono diversi gusti degli Arancini, questa è la versione originale al ragù siciliano. Gli Arancini sono un piatto unico, ottimi da mangiare in compagnia di amici, sono ideali anche come antipasto o nei buffet delle Feste.

HISTORY OF THE PRODUCT AND CONTEXT OF USE

Arancini di riso or as some call them Arancine, are one of the classic specialties of Sicilian cuisine! Delicious street food and much loved all over the world! In Italy it is eaten as an appetizer or main dish. Sicilian arancini are a classic of traditional cuisine and one of the most famous street foods. This product is a small "timbale" of rice, filled with Sicilian ragout. They are dipped in an egg-free batter and finally fried. A crunchy crust that encloses a riot of flavors and aromas inside. There are different flavors of Arancini, this is the original version with Sicilian ragù. Arancini are a unique dish, excellent to eat in the company of friends, they are also ideal as an appetizer or in the Festive buffets.

PREFRITTO - PRONIFORMO

QUALE VINO ABBINARE?

L'Arancino è uno spuntino ricco di sapori, succulento e grasso. Richiede dunque un vino rosso leggero, preferibilmente vivace Grignolino, Freisa d'Asti, Lambrusco Secco che sappia esaltarne gli inconfondibili sapori e contrastare la grassezza della frittura.

QUALE BIRRA ABBINARE

Le arancine di riso si abbinano bene con birre leggere e fresche come le Pils (Le Birre Bionde) e a bassa fermentazione, luppolate e amare. Gusto secco e pulito, aroma floreale e abbondante schiuma. O le Bianche (le birre bianche) - che hanno un colore molto chiaro per la presenza di frumento non maltato e di lievito in sospensione. Leggermente acidule, le birre bianche sono fresche e piacevolmente speziate.

SICUREZZA ALIMENTARE

Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo stabiliti dai Reg.CE 852/853 2004smi, Reg.UE625/2017, Reg.CE178/2002smi,D.Lgs193/2007,RegUE382/2021,Reg.CE1169/2011smi.,D.Lgs145/2017,L.12/08/2016n.170,

Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 – Legge di delegazione europea 2015. Tutti i materiali a contatto con alimenti (MOCA) sono certificati in conformità ai Reg.(CE)1935/2004 e Reg.(CE)10/2011 smi

Prodotto OGM-free, e non contenente ingredienti prodotti a partire da OGM secondo quanto definito dai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
NEL CONGELATORE	
**** o *** (-18°C)	12-14 mesi
** (-12°C)	1 MESE
* (-6°C)	1 SETTIMANA
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	
3 GIORNI	
Una volta scongelato il prodotto non va ricingelato, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 24 ore	
Categoria classe di prodotto	Prodotto confezionato surgelato precotto (da consumare previa cottura)
Specifiche di prodotto	Preparazione gastronomica artigianale surgelata di cottura immediata
Shelf life	14 mesi determinata con protocollo EFSA Guidance on date marking and related food information: part 1 e 2 (date marking)
Temperatura di trasporto	≤ -18°C

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Sconfezionare il prodotto **senza scongelarlo preventivamente** e cuocere entro 5 minuti dallo sconfezionamento, riporre in frigorifero il prodotto non utilizzato da consumarsi una volta aperta la confezione entro 24 ore. Per le grammature 30 e 60 friggere il prodotto direttamente senza scongelare, in olio ben caldo preferibilmente di arachidi alla temperatura di 165-175°C per 3-5 minuti. Per la grammatura 100, 130 e 200 e' auspicabile lo scongelamento 24h prima a temperatura positiva (+4°C), e l'utilizzo immediato friggendo il prodotto a 165-175° per circa 4 minuti

In friggitrice: immergere il prodotto, ancora surgelato, in abbondante olio bollente lasciar cuocere fino ad ottenere una perfetta doratura. Sgocciolare su carta assorbente e lasciar riposare per 1 minuto. Servire caldo.

In forno termoventilato: nel forno preriscaldato a 200/210°C, adagiare il prodotto ancora surgelato e lasciarlo rinvenire per circa 10/12 minuti. Servire caldo.

Prodotto mignon: Seguire le indicazioni relative al prodotto standard riducendo il tempo di cottura: a 4/6 minuti circa in friggitrice; a 6/8 minuti circa in forno termoventilato.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

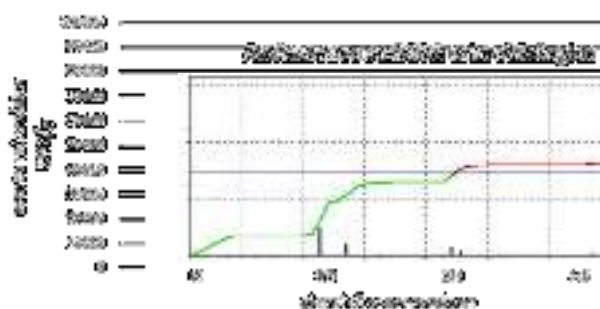
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Alto contenuto di SFA (Saturated Fatty Acids)
kj/kcal	1280/305	%RI	15,23% Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio	8400	2000	<div style="background-color: red; color: white; padding: 10px; border-radius: 10px; text-align: center;"> SFA 7,40gr HIGH 37,0% </div>
		Low				
High						
Med						
grassi	g	14,0	20,0%	70g		
grassi saturi	g	7,40	37,00%	20g		
carboidrati	g	40,0	15,38%	260g		
zuccheri	g	3,0	3,30%	90g		
proteine	g	12,50	25,0%	50g		
sale	g	1,2	20%	6g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto finito confezionato conservato a regime di temperatura positiva (0-4°C) o negativa (-18°C)

MARKER MICROBICO	carica superficiale (UFC/g)	carica interna (UFC/g)
Carica batterica totale	3,0x10 ³	5,0x10 ¹
<i>Staphylococcus aureus</i>	assenti	assenti
<i>Salmonella spp</i>	assente in 25g	assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g	assente in 25g
Clostridi solfito riduttori	assenti	assenti
<i>Escherichia coli</i>	assenti	assenti

La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo



Definizione del lotto di produzione: codice alfanumerico a 7 cifre che stanno ad indicare giorno, mese e anno di produzione e confezionamento

Etichettatura: con etichetta adesiva, riportante: denominazione prodotto, ingredienti, elenco allergeni se presenti, eventuali OGM se presenti, Lotto di produzione, TMC, peso in grammi, codice EAN, bollo CE produttore, ragione sociale e indirizzo del produttore o del confezionatore o del distributore, modalità di conservazione e consumo e/o eventuali altre indicazioni tipiche del prodotto ove richiesto, compresi i requisiti legislativi del paese di destinazione del prodotto

SPECIFICHE DEI PREPARATI E DEI SEMILAVORATI

PASTELLA

PRODOTTO:

Batter Mix A150 OMNIA FOOD

CODICE:

M/R/A150

DESCRIZIONE:

Polvere di colore biancastro con un chiaro aroma e sapore di cereale.
Libera da materiali estranei, odori e altri contaminanti.
Semilavorato per l'industria alimentare, da non consumare tal quale.

ALLERGENI:

Glutine

INGREDIENTI:

Farina di frumento, Sale

PANGRATTATO

PRODOTTO:

Crumb 30 Fine

CODICE:

C/CR30F

DICHIARAZIONE PRODOTTO:

Preparato per impanatura

DESCRIZIONE:

Pangrattato essiccato di colore arancione con un caratteristico gusto di cereale
tostato. Libero da materiali estranei e da particelle carbonizzate.

ALLERGENI:

Glutine

INGREDIENTI:

Farina di frumento
Acqua
Sale
Lievito
Colorante:
estratto di paprica E160c

BRODO VEGETALE

DICHIARAZIONE PRODOTTO:

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato

ALLERGENI (tracce)

PESCE

SEDANO

INGREDIENTI:

Sale
grasso vegetale di palma
esaltatore di sapidità glutammato monosodico
estratto per brodo
estratto di lievito

(Filtch Test+XSpectra)

Analisi delle impurita' solide biotiche e abiotiche negli alimenti eseguite in regime di service

DESCRIZIONE ANALISI	RISULTATO	U	REC %	UNITA' DI MISURA	LQ	LD	METODO	DATA INIZIO ANALISI	DATA FINE ANALISI
Determinazione delle impurita' solide leggere di origine animale o di altra origine (light filth test) nel riso e nei suoi prodotti di gastronomia (50g) Riferimento AOAC 970.71 Ed.18									
a)Insetti interi	0						*FT TEST	03/05/2023	09/05/2023
b)frammenti insetti	0						*FT TEST	03/05/2023	09/05/2023
c)acari interi	0						*FT TEST	03/05/2023	09/05/2023
d)pei di ratto o topo	0						*FT TEST	03/05/2023	09/05/2023
e)altri materiali estranei	0						*FT TEST	03/05/2023	09/05/2023
f)altre particelle	0						*FT TEST	03/05/2023	09/05/2023
g)plastica	0						*FT TEST	03/05/2023	09/05/2023
h)fbre sintetiche	0						*FT TEST	03/05/2023	09/05/2023
i)micropietre	0						*FT TEST	03/05/2023	09/05/2023
l)frammenti metallici	0						*FT TEST	03/05/2023	09/05/2023