



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\*  
 01/02/65/84/03/112

EAN

\*  
 Codice prodotto in funzione della tipologia come da listino



**SUPPLI' DI RISO**  
 panati prefritti surgelati

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Specialità della cucina romana caratterizzata da un particolare risotto dalla forma ovale, pastellato e panato interamente vegetale, con un ripieno di vera mozzarella che dona al prodotto un piacevole effetto filante sin dal primo morso

**Ingredienti**

(vedi specifiche pag.3)

Riso cotto origine Italia(30%), acqua, pomodoro (origine Italia), mozzarella (origine Italia) (10%) - LATTE, caglio, sale, olio di semi di girasole, doppio concentrato, carote, cipolla, SEDANO, brodo vegetale, (grasso vegetale di palma, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, estratto per brodo, estratto di lievito, estratto di paprica E160C), pastella,(farina di FRUMENTO,sale) pane grattato (Farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito) noce moscata, rosmarino sale. Agenti lievitanti: E450i, E451, E407, E500i, 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 monoprodotta 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 una busta da 3Kg  
 Pedana EPAL da 135 colli da Kg 3 cad.: 15 file da 9 cartoni

pH 6,3  
 Odore: tipico dei suoi componenti individuali  
 Aw 0,980  
 Consistenza/struttura: impasto soffice, non secco, non gommoso



**TRATTAMENTI SUBITI**

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

**QUALE VINO ABBINARE?**

Il suppli è uno spuntino ricco di sapori, succulento e grasso. Richiede dunque un vino che sappia esaltarne gli inconfondibili sapori e contrastare la grassezza della frittura. Un rosso giovane e fresco oppure un bianco di buon corpo, sempre fresco, sapido e vivace. Noi ti consigliamo un bianco dei Colli Euganei, versatile, strutturato, persistente e piacevole, capace di unire sapidità, per supportare i sapori del suppli, e freschezza, per pulire il palato dalla grassezza dello spuntino.

**QUALE BIRRA ABBINARE**

I suppli si abbinano bene con birre leggere e fresche come le Pils (Le Birre Bionde) e a bassa fermentazione, lupolate e amare. Gusto secco e pulito, aroma floreale e abbondante schiuma. O le Blanche (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.

**STORIA DEL PRODOTTO E CONTESTI DI UTILIZZO**

Suppli di riso, uno dei finger food per eccellenza, immancabili insieme all'aperitivo, o nell'apericena o come antipasto. Vengono chiamati anche Suppli di riso al telefono, proprio per la mozzarella che in cottura si scioglie e nel momento in cui si dividono a metà, si formerà un filo di mozzarella a cui non saprete resistere. La parola suppli deriva dal termine francese surprise (sorpresa) per il cuore di mozzarella che racchiude al suo interno.

Le prime testimonianze riguardo alla sua ricetta risalgono al XVIII secolo e all'epoca dell'occupazione napoleonica dello Stato Pontificio. Pare che i soldati francesi si fossero letteralmente innamorati di quelle deliziose crocchette che venivano vendute o offerte loro per strada, tanto che decisero di chiamarle "surprise", ovvero "sorpresa", perché solo assaggiandole si poteva scoprire la deliziosa "sorpresa" rappresentata da quel gustoso ripieno di carne e mozzarella.

L'espressione "surprise" fu col tempo accolta e italianizzata dalla popolazione locale fino a giungere al nostro "suppli". Inizialmente il nome era considerato femminile proprio per conservare la sua origine francese, da "la surprise" a la "suppli". Oggi invece la parola "suppli" è stata declinata al maschile in accordo con la grammatica italiana. Per cui sentirai dire "il suppli".

**HISTORY OF THE PRODUCT AND CONTEXT OF USE**

Suppli di riso, one of the finger foods par excellence, inevitable together with the aperitif, or in the aperitif or as an appetizer. They are also called Suppli di riso al telephone, precisely because of the mozzarella that melts during cooking and when they are divided in half, a thread of mozzarella will form that you will not be able to resist. The word suppli comes from the French term surprise (surprise) for the heart of mozzarella that it contains inside.

The first evidence of its recipe dates back to the 18th century and to the time of the Napoleonic occupation of the Papal States. It seems that the French soldiers had literally fallen in love with those delicious croquettes that were sold or offered to them on the street, so much so that they decided to call them "surprise", or "surprise", because only by tasting them could one discover the delicious "surprise" represented by that tasty stuffed with meat and mozzarella. The expression "surprise" was over time accepted and Italianized by the local population until it reached our "suppli". Initially the name was considered feminine precisely to preserve its French origin, from "la surprise" to "suppli". Today, however, the word "suppli" has been declined in the masculine in accordance with Italian grammar.

PREFRITTO - PRONTOFORNO



## 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 ricongelato, 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

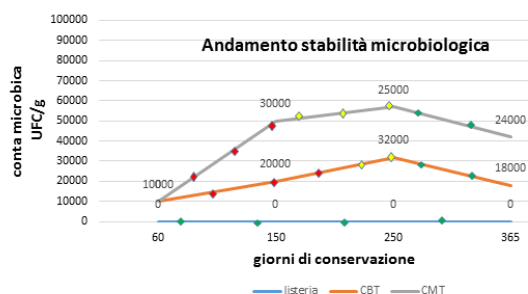
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		medio contenuto di SFA (Saturated Fatty Acids)
kj/kcal	1174/271	%RI	13,9%	8400	2000	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Acidi grassi saturi Per ogni porzione (100g)</p> <p><b>3,246g</b></p> <p>Med 16,23% of an adult's guideline daily amount (GDA)</p> </div>
		Low	Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio			
		High				
		Med				
grassi	g	6,33	9,04%	70g		
grassi saturi	g	3,246	16,23%	20g		
carboidrati	g	40,16	15,4%	260g		
zuccheri	g	0,80	0,80%	90g		
proteine	g	11,65	23,3%	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 <sup>3</sup>	3,0x10 <sup>1</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	assenti	assenti
<i>Salmonella</i> spp	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/B/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

### (Filth 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)fibre 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