



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
POLPETTINE DI MELANZANE PRONTOFORNO
PREFRIED EGGPLANT BITE 'PRONTOFORNO'
Rev. A DEL 11.02.22
Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	POLPETTINA DI MELANZANE PRONTO FORNO PREFRIED EGGPLANT BITE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	POLPETTA DI MELANZANE SURGELATA PREFRITTA IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE EGGPLANT BITE. PREFRIED IN SUNFLOWER OIL AND FROZED		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE SALES UNIT/TRADE UNIT 5	PESO CONFEZIONE/WEIGHT 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT 25 g	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE POL2002
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 18 MESI A -18°C / 18 MONTHS -18°C	
	COD. EAN13: 8021092433530 COD. ITF14: 18021092433537 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

Melanzane grigliate 52%, semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica polvere, curcuma polvere), pane grattugiato (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale, amido modificato di FRUMENTO E1404), grana padano grattugiato (LATTE, sale, caglio, conservante: liozima-proteina dell'UOVO), olive nere (olive, sale, stabilizzante: E579), mozzarella (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI), provola affumicata (LATTE vaccino, sale, fermenti LATTICI, caglio, aroma fumo), provolone semipiccante grattugiato (LATTE vaccino, sale, caglio), besciamella (acqua, amido modificato di mais, proteine del LATTE, BURRO in polvere (BURRO, proteine del LATTE, siero del LATTE, LATTOSIO) sale), sale, pepe, basilico, olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA E CROSTACEI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO. PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.

Grilled eggplant 52%, breading (WHEAT flour, salt, yeast, powdered paprika, powdered turmeric), breadcrumb (WHEAT flour, yeast, salt), batter (water, WHEAT flour, salt, modified WHEAT starch E1404), grated Grana Padano (MILK, salt, rennet, preservative: EGG liozyme), black olives (olives, salt, stabilizers: E579), mozzarella CHEESE (milk, salt, rennet, LACTIC enzymes), smoked mozzarella CHEESE (MILK, salt, LACTIC enzymes, rennet, smoked flavor), grated provolone CHEESE (MILK, salt, rennet), besciamella sauce (water, modified maize starch, MILK protein, powdered BUTTER (BUTTER, MILK protein, WHEY protein, LACTOSE), salt), salt, pepper, basil, sunflower seed oil. MAY CONTAIN: CELERY, FISH AND PRODUCTS THEREOF, SOY, CRUSTACEANS, MUSTARD, NUTS. MAY CONTAIN PITS OR STONES FRAGMENTS.

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



**SPECIFICA TECNICA DI
 PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
 POLPETTINE DI MELANZANE PRONTOFORNO
 PREFRIED EGGPLANT BITE 'PRONTOFORNO'
 Rev. A DEL 11.02.22
 Pag. 2 a 3



Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg in terms of the total SO₂</i>		X	
Lupino e prodotti a base di Lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products thereof</i>		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

MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION
 IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 7-8 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 7-8 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)	18 MESI/18 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 858 kcal 205
GRASSI/FAT	g 13
di cui saturi / of which saturates	g 1,2
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	g 16
di cui zuccheri / of which sugars	g 2,4
PROTEINE/PROTEINS	g 6,0
SALE/SALT	g 1,3

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



**SPECIFICA TECNICA DI
 PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
POLPETTINE DI MELANZANE PRONTOFORNO
PREFRIED EGGPLANT BITE 'PRONTOFORNO'
 Rev. A DEL 11.02.22
 Pag. 3 a 3



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): CERIFICATO 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

IMBALLAGGIO PRIMARIO/SALES UNIT	
PESO SINGOLO PEZZO INDIVIDUAL WEIGHT	25 g circa (i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') About 25 g (The single pieces may have 10% weight variation)
N° PEZZI PER CONFEZIONE N° PIECES/SU	Circa 40/About 40
PESO CONFEZIONE WEIGHT/SU	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI DIMENSION	24,5 x 26,0 cm
PESO CONFEZIONE VUOTA PACKING WEIGHT	10 g
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	5
DIMENSIONI UVE DIMENSION	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO PACKING WEIGHT	340 g
PESO NETTO UVE NET WEIGHT	5 kg
PESO LORDO UVE GROSS WEIGHT	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB Corrugated cardboard KBFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE/PALLETIZATION			
N° UVE PER STRATO TU/LAYER	9	DIMENSIONI PALLET PALLET DIMENSION	cm80x120x198/H circa
N° STRATI PER PALLET LAYERS	12	PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT	kg 602 circa
N° UVE PER PALLET TU/PALLET	108	PESO NETTO PALLET NET WEIGHT	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET SU/PALLET	540		