



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
TRAMEZZINO MORTADELLA E STRACCIATELLA
DI BUFALA IN TEMPURA (16% DI MORTADELLA,
21% DI STRACCIATELLA) / BATTERED SANDWICH
MORTADELLA AND SHREDDED BUFFALOS PASTA
FILATA CHEESE (16% OF MORTADELLA,
21% OF STRACCIATELLA)

REV. A DEL 18.12.2023

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	TRAMEZZINO MORTADELLA E STRACCIATELLA DI BUFALA IN TEMPURA (16% DI MORTADELLA, 21% DI STRACCIATELLA) / BATTERED SANDWICH MORTADELLA AND SHREDDED BUFFALOS PASTA FILATA CHEESE (16% OF MORTADELLA, 21% OF STRACCIATELLA)		
DENOMINAZIONE LEGALE/DENOMINAZIONE DESCRITTIVA DEL PRODOTTO LEGAL NAME/PRODUCT DESCRIPTION	PRODOTTO GASTRONOMICO A BASE DI PANCARRE, SALUMI E FORMAGGI, PASTELLATO PREFRITTO IN OLIO DI GIRASOLE E SURGELATO / BATTERED GASTRONOMIC PREPARATION BASED ON SANDWICH BREAD, COLD CUTS AND CHEESES, PRE-FRIED IN SUNFLOWER OIL AND QUICK FROZEN		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE 4	PESO CONFEZIONE/WEIGHT 1000g e	INDIVIDUAL WEIGHT 95-120 g	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE MOZ0294
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 15 MESI A -18°C / 15 MONTHS -18°C	
	COD. EAN13 : 8021092509129 COD. ITF14: 18021092509126		
	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
<p>tempura 34% (acqua, amido di mais, farina di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450, E500, E341; sale, esaltatore di sapidità: E621; addensante: gomma di xantano, pepe nero, pepe di caienna), stracciata di bufala 21% (panna di bufala, LATTE di bufala pastorizzato, siero innesto naturale caglio, sale), mortadella 16% (carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), pancarrè 13% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, destrosio, lievito di birra, LATTE in polvere, olio di semi di girasole, conservante: E282), besciamella (acqua, amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grasso di cocco, sale), semilavorato per panatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole.</p> <p>PUO' CONTENERE: SOIA, SENAPE, SEDANO, PESCE, CROSTACEI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO.</p>
<p>tempura 34% (water, corn starch, WHEAT flour, rice flour, leavening agents: E450, E500, E341; salt, flavor enhancer: E621; thickener: xanthan gum, black pepper, cayenne pepper), shredded buffalo milk cheese 21% (buffalo's cream, pasteurized buffalo MILK, natural whey, rennet, salt), mortadella 16% (pork meat, natural flavourings, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite), bread 13% (WHEAT flour, water, salt, dextrose, brewer's yeast, MILK powder, sunflower seed oil, preservative: E282), bechamel sauce (water, modified corn starch, skimmed MILK powder, LACTOSE, MILK proteins, BUTTER powder, coconut fat, salt), breaders (WHEAT flour, salt, brewer's yeast), sunflower seed oil.</p> <p>MAY CONTAIN: SOY, MUSTARD, CELERY, FISH, CRUSTACEANS, EGGS, NUTS</p>

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		



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
TRAMEZZINO MORTADELLA E STRACCIATELLA
DI BUFALA IN TEMPURA (16% DI MORTADELLA,
21% DI STRACCIATELLA) / BATTERED SANDWICH
MORTADELLA AND SHREDDED BUFFALOS PASTA
FILATA CHEESE (16% OF MORTADELLA,
21% OF STRACCIATELLA)
REV. A DEL 18.12.2023
Pag. 2 a 3



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/ <i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof</i>			X
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 espessi 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: scongelare e cuocere a 190/200°C per 8-9 minuti.
In FRIGGITRICE AD' ARIA: scongelare e cuocere a 190/200°C °C per 7-8 minuti.

In a TRADITIONAL OVEN: defrost and bake at 190/200 °C for 8-9 minutes.
In AIR FRYER: thaw and cook at 190/200°C °C for 7-8 minutes.

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)	15 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 ANALISI IN CORSO (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)/ average nutritional values for 100 g of product

VALORE ENERGETICO/ENERGY	kJ 1102/ 264 kcal	
GRASSI/FAT	15 g	
di cui saturi/ of which saturates	5.4 g	
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	24 g	
di cui zuccheri/ of which sugars	2.3 g	
PROTEINE/PROTEINS	7 g	
SALE/SALT	0.99 g	

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	<100
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

TRAMEZZINO MORTADELLA E STRACCIATELLA
DI BUFALA IN TEMPURA (16% DI MORTADELLA,
21% DI STRACCIATELLA) / BATTERED SANDWICH
MORTADELLA AND SHREDDED BUFFALOS PASTA
FILATA CHEESE (16% OF MORTADELLA,
21% OF STRACCIATELLA)

REV. A DEL 18.12.2023

Pag. 3 a 3



CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERTIFICATO 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 E 853/2004.
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 <i>INDIVIDUAL WEIGHT</i>	95-120 g
PESO NOMINALE CONFEZIONE/ <i>PACK AVERAGE WEIGHT</i>	1000 g e
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	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 / SECONDARY PACKAGING

N° CONFEZIONI PER UVE <i>SU/TU</i>	4
DIMENSIONI UVE <i>DIMENSION</i>	390 X 260 X 215 mm
PESO NETTO UVE <i>NET WEIGHT</i>	4 kg
PESO LORDO UVE <i>GROSS WEIGHT</i>	4,44 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION

N° UVE PER STRATO <i>TU/LAYER</i>	9	DIMENSIONI PALLET <i>PALLET DIMENSION</i>	cm80x120x200h
N° STRATI PER PALLET <i>LAYERS</i>	8	PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT</i>	345kg
N° UVE PER PALLET <i>TU/PALLET</i>	72	PESO NETTO PALLET <i>NET WEIGHT</i>	288 kg
N° CONFEZIONI PER PALLET <i>SU/PALLET</i>	288		