



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SALATINI MICRO 12 G – 7 GUSTI -

Rev. DEL 12.12.19

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SALATINI MICRO 12 g - 7 GUSTI -		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	ASSORTIMENTO DI RUSTICI VARI GUSTI COSTITUITO DA : RUSTICI RICOTTA, PROSCIUTTO E SALAME , RUSTICI CON WURSTEL , RUSTICI CON CARCIOFI, RUSTICI CON OLIVE, RUSTICI CON PEPERONI, RUSTICI CON SALMONE, RUSTICI CON SPINACI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 12 g circa	CODICE ARTICOLO RUS2652
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 15 MESI A -18°C
		COD. EAN: : 8021092436517 COD.ITF 14: 18021092436514 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI

Ingredienti per sfoglia: farina di FRUMENTO “00” 24,9%, margarina vegetale (oli e grassi vegetali – da girasole e palma- acqua, correttori di acidità: E330, E331iii, sale, emulsionante: E471, aromi), acqua, sale, strutto, preparato alimentare (proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, correttore di acidità: E500, LATTOSIO, maltodestrine), curcuma, semi di papavero.

Ingredienti per ripieno: ricotta vaccina 39,6% (siero di LATTE vaccino, PANNA vaccina, LATTE vaccino, sale), wurstel 14% (carne di suino* 32%, carne di tacchino* 31%, acqua, grasso di suino 12%, amido di patata, sale iodato, aromi, destrosio, aroma naturale, aroma di affumicatura, sale, addensanti: E407, farina di semi di carrube; antiossidante: E301; conservante: E250; *carne separata meccanicamente), prosciutto cotto 6,1% (carne di suino 70%, acqua, amidi di patata-tapioca-mais, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), preparazione di SALMONE 5,2 % [SALMONE affumicato (SALMO SALAR) 79.1%, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), vino bianco, cipolla, prezzemolo, sale e pepe], olive nere 4,8% (olive, sale, stabilizzante: E579), preparazione di peperoni 4,1% [peperoni 68%, olive nere (olive, sale, stabilizzante: E579), olio extra vergine d’oliva, sale, aglio, origano], preparazione di spinaci 3,1% [spinaci 89%, margarina vegetale (grassi e oli vegetali-cocco, burro di cacao, girasole, carcamo in proporzione variabile-acqua, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aromi, colorante: annatto), cipolla e sale], preparazione di carciofi 3,1% [carciofi 89%, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), olio extra vergine d’oliva, cipolla, sale, prezzemolo, aglio, pepe], besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell’UOVO), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), salame 1,1% (carne di maiale, lardo, sale, destrosio, antiossidanti: E315, E392, spezie ed estratti di spezie, conservante: E250, fumo di faggio naturale), scamorza affumicata (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI, affumicatura con legno di faggio), provolone (LATTE, sale, caglio), LATTE in polvere, sale, pepe.

PUO’ CONTENERE: SEDANO, SOIA, CROSTACEI ,SOLFITI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO. PUO’ CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SALATINI MICRO 12 G – 7 GUSTI -

Rev. DEL 12.12.19

pag. 2 di 3



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

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	POSSIBILE 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 espressi come SO ₂			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 REG. CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA

Modalita' di preparazione: In forno: cuocere in forno caldo a 180-190°C per circa 15-18 minuti.

Una volta scongelato il prodotto non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore. Da consumarsi previa cottura (prodotti surgelati).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE (Confezione integra)

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	

Valori energetici e nutrizionali medi	Per 100 g di prodotto	% delle AR per 100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	kJ1278 /307 kcal	15/15
GRASSI	g 20,7	30
<i>di cui saturi</i>	g 10,5	52
CARBOIDRATI	g 23,3	9
<i>di cui zuccheri</i>	g 1,0	1
PROTEINE	g 7,0	14
SALE	g 1,3	22



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SALATINI MICRO 12 G – 7 GUSTI -

Rev. DEL 12.12.19

pag. 3 di 3



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		M
CMT	Ufc/g	SCARSAMENTE SIGNIFICATIVO
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI	Ufc/g	10 ⁸
MUFFE	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.

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: 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

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	12 g
N° PEZZI PER CONFEZIONE	84 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	cm 24,5 x 26.0 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 POSSO SUBIRE DELLE OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'.	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NETTO UVE	5 kg
PESO CONFEZIONE VUOTA	10 g
PESO LORDO UVE	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 200(h)x120(L)x80(l) circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 602 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	540		