



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA ED ALICI PASTELLATI

Rev. 18.01.22



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA ED ALICI PASTELLATI PRONTOFORNO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FIORI DI ZUCCA FARCITI CON MOZZARELLA ED ALICI, PASTELLATI E FREFRITTI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE: 2000 g e	PESO INDICATIVO PEZZO: 55 g circa	CODICE ARTICOLO FRZ2605
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. EAN13: 8021092437606 COD ITF14: 18021092437603 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14 (10) lotto (15) termine minimo di conservazione		

INGREDIENTI

Ingredienti: mozzarella 34% (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI) pastella (acqua, amido di mais, farina di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450i, E500ii, E341i, sale, esaltatore di sapidità: E621, addensante: gomma di Xanthan, pepe nero, spezie), pane grattugiato (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale), fiori di zucca 12%, besciamella (acqua, amido di mais modificato, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali in polvere-da cocco-, sale), ACCIUGHE 3% (ENGRAULIS ENCRASICOLUS), olio di semi di girasole.

PUO' CONTENERE: SEDANO, UOVA, SOIA E CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

Reg. 1169/2011

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 REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA

IN FORNO TRADIZIONALE: IN FORNO: DISPORRE IL PRODOTTO SU APPOSITE TEGLIE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200°C PER CIRCA 7-8 MINUTI SEPARATAMENTE DA ALTRI PRODOTTI; PER UNA MIGLIORE RESA DEL PRODOTTO SI CONSIGLIA DI SCONGELARLO PARZIALMENTE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200°C PER 6-7 MINUTI.

Prodotto prefritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA ED ALICI PASTELLATI

Rev. 18.01.22



MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	10 ⁶
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI	Ufc/g	10 ⁶
MUFFA	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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)

VALORE ENERGETICO	kJ 206 / kcal 865
GRASSI	g 10
di cui saturi	g 7,2
CARBOIDRATI	g 21
di cui zuccheri	g 1,5
PROTEINE	g 8,1
SALE	g 0,82

IMBALLAGGIO PRIMARIO

PESO INDICATIVO PEZZO*	55 g *
PESO NOMINALE CONFEZIONE	2000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2 x 2000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI	Cm31,0 x41,0 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. IL PESO DEL SINGOLO PEZZO E' PURAMENTE INDICATIVO IN RAGIONE DELLA VARIBILITA' DELLE DIMENSIONI DEL FIORE, CHE E' INFLUENZATA DA NUMEROSI FATTORI STAGIONALI E CLIMATICI.	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA
ED ALICI PASTELLATI

Rev. 18.01.22



IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE (mm)	390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NETTO UVE	Kg 4
PESO LORDO UVE	Kg 4,376
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 180x120x80 circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 492 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 432 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		