



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
*TECHNICAL SPECIFICATION*  
**ARANCI' PIU' GUSTI 25G PRONTO FORNO**  
*MIXED ARANCINI 25G READY TO BAKE*  
Rev. A DEL 21.03.22  
Pag. 1 a 4



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	MIX DI ARANCINI SURGELATI FROZEN MIXED ARANCINI		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	ARANCINO AL SUGO CON MOZZARELLA, ARANCINO BIANCO MOZZARELLA E PROSCIUTTO, ARANCINO SPECK E PROVOLA, ARANCINO ALLA BOSCAIOLA, ARANCINO SPINACI E MOZZARELLA. PREFRITTO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATO <i>ARANCINO WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA, ARANCINO WITH MOZZARELLA CHEESE AND COOKED HAM, ARANCINO SPECK AND SMOKED MOZZARELLA CHEESE, "BOSCAIOLA" STYLE ARANCINO, ARANCINO WITH SPINACH AND MOZZARELLA. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL AND FROZEN</i>		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE SALES UNIT/TRADE UNIT	PESO CONFEZIONE/WEIGHT	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE
5	1000 g e	25 g	ARA0445
FORNITORE/SUPPLIER: <b>RISPO FROZEN FOOD SRL</b> VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N° <b>1915/L</b>		TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END <b>18 MESI A -18°C / 18 MONTHS -18°C</b>
	COD. EAN13: 8021092437385 COD. ITF14: 18021092437382 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**

riso 45,7%, acqua, semilavorato per impanatura (farina di GRANO tenero tipo“0”, farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprica polvere, curcuma polvere, erbe aromatiche in proporzioni variabili: prezzemolo foglie, funghi champignon 5% (*Agaricus Bisporus*)), besciamella ai formaggi [LATTE magro reidratato, acqua, formaggio provolone piccante 7,5 % (LATTE, sale, caglio), formaggio grana 6,5% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima- proteina dell'UOVO), grassi vegetali da cocco, amido modificato di mais, formaggio pecorino 4,6% (LATTE di pecora, sale, caglio), sale, conservante: E202, spezie], mozzarella vaccina 15% (LATTE sale, caglio, fermenti LATTICI, correttore di acidità: E330), polpa di pomodoro 10%, prosciutto cotto 6,7% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), funghi misti in proporzione variabile 5,3% (*Pleurotus Ostreatus, Boletus Luteus, Lentinus Edodes, Phollota Mutabilis, Boletus Edulis*), provola affumicata 4,9% (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI, affumicatura con legno di faggio), preparazione di spinaci 3,56% [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] speck 2,72%, (carne suina, sale, spezie, destrosio, sciroppo di glucosio, zucchero, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252, fumo di faggio naturale), carne bovina 2.67%, piselli 2,23%, provolone (LATTE, caglio, sale), vino bianco, Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), formaggio pecorino (LATTE di pecora, sale, caglio), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), concentrato di pomodoro, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), olio di semi di girasole, SEDANO- carota - cipolla in proporzione variabile, brodo (acqua, sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate -cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali), LATTE in polvere, farina di FRUMENTO, sale, pepe, basilico, prezzemolo, cipolla, barbabietola rossa polvere, aglio, noce moscata, alloro.

PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO

*rice 45,7%, water, breading preparation (WHEAT flour, yeast, salt, powdered paprika, powdered turmeric, aromatic herbs in varying proportion: parsley, champignon mushroom 5% (Agaricus Bisporus)), besciamella cheese with sauce [rehydrated skimmed MILK, water, provolone cheese 7,5% (MILK, salt, rennet), hard cheese 6,5% (MILK, salt, rennet, preservative: lisozyme (contain EGG protein)), coconut fat, modified maize starch, sheep's cheese 4,6% (sheep's MILK, salt, rennet), salt, preservative: E202; spices], mozzarella cheese 15% (MILK, salt, rennet, LACTIC enzymes, acid: E330), tomato pulp 10%, cooked ham 6,7% (pork meat, 70%, water, starches, salt, dextrose, flavors, sugar, antioxidants: E301, E316; preservative: E250), mixed mushrooms in varying proportion 5,3% (Pleurotus Ostreatus, Boletus Luteus, Lentinus Edodes, Phollota Mutabilis, Boletus Edulis), smoked mozzarella cheese 4,9% (MILK, salt, rennet, LACTIC enzymes, skomed with beech wood), spinach preparation 3,56% [spinach 89,4%, sunflower seed oil, onion, salt], speck 2,72% (pork meat, salt, spices, dextrose, glucose syrup, sugar, antioxidant: E301; preservative: E250, E252, smoked with beech wood), beef meat 2,67%, peas 2,23%, provolone cheese (MILK, rennet, salt), white wine, grana padano D.O.P. (MILK, salt, rennet, preservative: lisozyme (contain EGG protein)), sheep's cheese (sheep's MILK, salt, rennet), besciamella sauce (water, rehydrated skimmed MILK, coconut fat, modified maize starch, maltodextrins, salt, preservative: E202; spices), tomate concentrate, vegetable margarine (coconut fat, sunflower seed oil, water, acid: citric acid), sunflower seed oil, frozen vegetables in varying proportion (CELERY, carrot, onion), broth [water, salt, potato starch, yeast extract, potato maltodextrin, dehydrated vegetables (onion, carrot, CELERY, parsley), sunflower seed oil, spices and natural flavor], powdered MILK, WHEAT flour, salt, pepper, basil, parsley, onion, powdered reed beetrot, garlic, nutmeg, laurel.*

MAY CONTAIN: FISH AND PRODUCT THEREOF, SULPHITES, SOY, CRUSTACEANS, MUSTARD, NUTS



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
*TECHNICAL SPECIFICATION*  
**ARANCI' PIU' GUSTI 25G PRONTO FORNO**  
*MIXED ARANCINI 25G READY TO BAKE*  
Rev. A DEL 21.03.22  
Pag. 2 a 4



<b>INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE / ALLERGENS</b> Reg. 1169/2011			
<b>TIPO ALLERGENE</b>	<b>PRESENZA PRESENT</b>	<b>ASSENZA NOT PRESENT</b>	<b>CONTAMINAZIONE CROCIATA CROSS CONTACT</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof</i>	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>			X
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	X		
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		X	
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / <i>Milk and products thereof</i>	X		
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 espressi come SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg in terms of the total SO<sub>2</sub></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	

<b>MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.</b>
PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003 <i>THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES 1829/2003/CE AND 1830/2003</i>

<b>MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION</b>
IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 6-7 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.  <i>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</i> Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10% <i>To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation</i>

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS</b>	
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

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION</b> (valori medi riferiti a 100 g di prodotto) / <i>average nutritional values for 100 g of product</i>	
VALORE ENERGETICO / ENERGY	kJ 824 kcal 196
GRASSI / FAT	g 7,9
di cui saturi / of which saturates	g 0,3
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	g 26
di cui zuccheri / of which sugars	g 1,9
PROTEINE / PROTEINS	g 5,3



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
*TECHNICAL SPECIFICATION*  
**ARANCI' PIU' GUSTI 25G PRONTO FORNO**  
*MIXED ARANCINI 25G READY TO BAKE*  
Rev. A DEL 21.03.22  
Pag. 3 a 4



SALE/SALT	g 1,3
-----------	-------

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b> <i>MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS</i>	<b>U.M.</b>	<b>LIMITI DI ACCETTABILITA'</b> <i>ACCEPTANCE LIMITS</i>
C.M.T./T.M.C.	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
COLIFORMI TOTALI/ <i>COLIFORMS</i>	Ufc/g	10 <sup>5</sup>
E. COLI	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
LIEVITI/ <i>YEASTS</i>	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
MUFFE/ <i>MOULD</i>	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
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*

<b>CONTROLLO DELLA QUALITA'</b>
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2015: CERTIFICATO N. 8234 RILASCIATO IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY / <i>ISO 9001:2015 CERTIFICATION N. 8234 ISSUED ON 08/09/2004 BY CERTIQUALITY</i>
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/ <i>Production process maintained under control by H.A.C.C.P. system as required by EC Regulation 852/04</i>
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/ <i>Transport under controlled temperature conditions in accordance with EC Regulation 37/05, D.M. 493 of 25/09/95 and Legislative Decree 110/92</i>

<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO/ SALES UNIT</b>	
PESO SINGOLO PEZZO <i>INDIVIDUAL WEIGHT</i>	25 g circa (i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') <i>About 25 g (The single pieces may have 10% weight variation)</i>
N° PEZZI PER CONFEZIONE <i>N° PIECES/SU</i>	Circa 41/ <i>About 41</i>
PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT/SU</i>	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI <i>DIMENSION</i>	24,5 x 30,0 cm
PESO CONFEZIONE VUOTA <i>PACKING WEIGHT</i>	10 g
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) <i>POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)</i>

<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT</b>	
N° CONFEZIONI PER UVE <i>SU/TU</i>	5
DIMENSIONI UVE <i>DIMENSION</i>	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO <i>PACKING WEIGHT</i>	340 g
PESO NETTO UVE <i>NET WEIGHT</i>	5 kg
PESO LORDO UVE <i>GROSS WEIGHT</i>	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB <i>Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB</i>

<b>SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION</b>			
N° UVE PER STRATO <i>TU/LAYER</i>	9	DIMENSIONI PALLET <i>PALLET DIMENSION</i>	cm80x120x200/H circa



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
*TECHNICAL SPECIFICATION*  
**ARANCI' PIU' GUSTI 25G PRONTO FORNO**  
*MIXED ARANCINI 25G READY TO BAKE*  
Rev. A DEL 21.03.22  
Pag. 4 a 4



N° STRATI PER PALLET <i>LAYERS</i>	<b>12</b>	PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT</i>	<b>kg 602 circa</b>
N° UVE PER PALLET <i>TU/PALLET</i>	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET <i>NET WEIGHT</i>	<b>kg 540 circa</b>
N° CONFEZIONI PER PALLET <i>SU/PALLET</i>	<b>540</b>		