



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
JALAPENOS CON CREMA AL CHEDDAR
(30% DI CREMA AL CHEDDAR)
Rev. A DEL 07.02.2023
Pag. 1 a 3



| DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION | | | |
|---|--|---|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION | JALAPENOS CON CREMA AL CHEDDAR (30% DI CREMA AL CHEDDAR) /JALAPENO CHEDDAR CHEES (30% CHEDDAR CREAM) | | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION | PEPERONI JALAPENOS RIPIENI DI CREMA CON CHEDDAR, PANATI E PREFRITTI IN OLIO DI GIRAOLE, SURGELATI | | |
| NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE SALES UNIT/TRADE UNIT 5 | PESO CONFEZIONE/WEIGHT 1000 g e | PEZZI PER KG /PIECES PER KG 33 +/- 3 | CODICE ARTICOLO/ITEM CODE JAL0338 |
| 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 24 MESI A -18°C/ 24 MONTHS TO - 18°C | |
| | COD. EAN13: 8021092350851 COD. ITF14: 18021092350858 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 |
|--|
| preparazione di formaggio con cheddar 30% [cheddar 36% (contiene LATTE e LATTOSIO), formaggio 23% (contiene LATTE e LATTOSIO), acqua, amido modificato, siero di LATTE in polvere, LATTE in polvere, sale, coloranti: caroteni, estratto di paprika], peperoncini Jalapeño (22%), panatura 14% [farina di FRUMENTO, lievito, sale, coloranti (curcumina, caramello, estratto di paprika), olio di palma, panatura 10% (farina di FRUMENTO, lievito, sale, acqua, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio). PUO' CONTENERE SEGALE, SENAPE, SEDANO, UOVA, SOIA, PESCE, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO. |
| preparation of cheese with cheddar 30% [cheddar 36% (contains MILK and LACTOSE), cheese 23% (contains MILK and LACTOSE), water, modified starch, whey powder, MILK powder, salt, dyes: carotenes, paprika extract], Jalapeño peppers (22%), breading 14% [WHEAT flour, yeast, salt, colors (curcumin, caramel, paprika extract), palm oil, breading 10% (WHEAT flour, yeast, salt, water, raising agents: diphosphates, sodium carbonates. MAY CONTAIN RYE, MUSTARD, CELERY, EGGS, SOY, FISH, CRUSTACEANS, NUTS. |

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



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
JALAPENOS CON CREMA AL CHEDDAR
(30% DI CREMA AL CHEDDAR)
Rev. A DEL 07.02.2023
Pag. 2 a 3



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 E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 225°C PER 7-8 MINUTI.
FRITTURA: FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO A 175°C PER 1.5-2 MINUTI, IN FRIGGITRICE AD ARIA 200°C PER 6-7 MIN
UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.

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) | 24 MESI/24 MONTHS |
| ** (-12°C) | 3 SETTIMANE /3 WEEKS |
| * (-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 1200/kcal 288 |
| GRASSI/FAT | g 16 |
| di cui saturi/ <i>of which saturates</i> | g 6.2 |
| CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE | g 29 |
| di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i> | g 2 |
| PROTEINE/PROTEINS | g 6.3 |
| SALE/SALT | g 1,5 |

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

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): 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*
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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
JALAPENOS CON CREMA AL CHEDDAR
(30% DI CREMA AL CHEDDAR)
Rev. A DEL 07.02.2023
Pag. 3 a 3



| | |
|---|--|
| PESO SINGOLO PEZZO <i>INDIVIDUAL WEIGHT</i> | 33 g circa (i singoli pezzi sono soggetti a oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') <i>About 33 g (The single pieces may have 10% weight variation)</i> |
| N° PEZZI PER CONFEZIONE <i>N° PIECES/SU</i> | Circa 33 |
| PESO NETTO CONFEZIONE <i>NET WEIGHT/SU</i> | 1000 g e |
| DIMENSIONI CONFEZIONI <i>DIMENSION</i> | 24,0x26,0 cm |
| PESO CONFEZIONE VUOTA <i>PACKING WEIGHT</i> | 18g |
| 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> |

| IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT | |
|---|---|
| N° CONFEZIONI PER UVE <i>SU/TU</i> | 5 |
| DIMENSIONI UVE <i>DIMENSION</i> | mm 390 X 260 X 155 |
| PESO CARTONE VUOTO <i>PACKING WEIGHT</i> | g 385 |
| PESO NETTO UVE <i>NET WEIGHT</i> | Kg 5 |
| PESO LORDO UVE <i>GROSS WEIGHT</i> | 5,385g |
| 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> | cm 180x120x80 circa |
| N° STRATI PER PALLET <i>LAYERS</i> | 12 | PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT</i> | Kg 596 circa |
| N° UVE PER PALLET <i>TU/PALLET</i> | 108 | PESO NETTO PALLET <i>NET WEIGHT</i> | Kg 540 circa |
| N° CONFEZIONI PER PALLET <i>SU/PALLET</i> | 540 | | |