



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION  
MOZZARELLA IMPANATA 18G  
MOZZARELLA BITE 18G  
Rev. A DEL 22.03.22  
Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	MOZZARELLINA PANATA PREFRITTA SURGELATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	MOZZARELLINE PANATE PREFRITTE ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE SALES UNIT/TRADE UNIT <b>5</b>	PESO CONFEZIONE/WEIGHT <b>1000 g e</b>	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT <b>18 g</b>	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE <b>MOZ2009</b>
FORNITORE/SUPPLIER: <b>RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)</b>	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: 8021092433677 COD. ITF14: 18021092433674 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

mozzarella 50% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI), semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, acqua, lievito, sale, paprica, colorante: E160c), acqua, farina di FRUMENTO, farina di mais, sale, olio di semi di girasole, amido di mais, UOVO intero in polvere, fibra alimentare (FRUMENTO), agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio.

PUO' CONTENERE: SEDANO, PESCE E PRODOTTI DERIVATI, SOIA E CROSTACEI

*mozzarella cheese 50% (MILK, salt, rennet, LACTIC enzymes), breading preparation (WHEAT flour, water, yeast, salt, paprika, color: E160c), water, WHEAT flour, maize flour, salt, sunflower seed oil, maize starch, powdered EGG, WHEAT fiber, leavening agent: disodium diphosphate, sodium acid carbonate.*

**MAY CONTAIN: CELERY, FISH AND PRODUCTS THEREOF, SOY, CRUSTACEANS**

### 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 <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg in terms of the total SO <sub>2</sub>		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	

### 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



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION  
MOZZARELLA IMPANATA 18G  
MOZZARELLA BITE 18G  
Rev. A DEL 22.03.22  
Pag. 2 a 3



### MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION

IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 5-6 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.

IN CONVECTION OVEN: PUT THE FROZEN PRODUCT ON A TRAY AND COOK IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 5-6 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE, STORE IT IN THE FRIDGE AND EAT WITHIN 24 HOURS

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) 18 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

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

VALORE ENERGETICO/ENERGY kJ 943 / 225 kcal

GRASSI/FAT g 9.0

di cui saturi/of which saturates g 5.8

CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE g 22.6

di cui zuccheri/of which sugars g 2.5

PROTEINE/PROTEINS g 12.3

SALE/SALT g 1.5

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

U.M.

### LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTANCE LIMITS

C.M.T./T.M.C.

Ufc/g

10<sup>6</sup>

COLIFORMI TOTALI/COLIFORMS

Ufc/g

10<sup>5</sup>

E. COLI

Ufc/g

10<sup>3</sup>

LIEVITI/YEASTS

Ufc/g

10<sup>6</sup>

MUFFE/MOULD

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

### 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

PESO SINGOLO PEZZO  
INDIVIDUAL WEIGHT

18 g circa (i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita')

About 25 g (The single pieces may have 10% weight variation)

N° PEZZI PER CONFEZIONE  
N° PIECES/SU

Circa 55/About 55



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION  
MOZZARELLA IMPANATA 18G  
MOZZARELLA BITE 18G  
Rev. A DEL 22.03.22  
Pag. 3 a 3



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>	<b>POLIETILENE</b> (idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni) <b>POLYETHYLENE</b> ( <i>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 Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB

<b>SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION</b>			
N° UVE PER STRATO <i>TU/LAYER</i>	9	DIMENSIONI PALLET <i>PALLET DIMENSION</i>	cm80x120x200/H circa
N° STRATI PER PALLET <i>LAYERS</i>	12	PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT</i>	kg 602 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		