



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

### MISTO FRITTO PRONTO FORNO

Rev. 03.02.20

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MISTO FRITTO PRONTOFORNO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTURA MISTA SURGELATA DI PEZZATURA DA 25 GR COMPOSTA DA : CROCCHES' MIGNON CON MOZZARELLA (20%), ARANCINO MIGNON AL SUGO CON MOZZARELLA (20%), FRITTATINE DI SPAGHETTI MIGNON (20%), DELIZIE AI 4 FORMAGGI MIGNON (20%), SCAGLIOZZO DI POLENTAS (20%).		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 8	PESO CONFEZIONE: 500 g	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g	CODICE ARTICOLO MIFR1114
FORNITORE: <b>RISPO FROZEN FOOD SRL</b> STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: <b>VIA LIMA 48</b> <b>81024 MADDALONI (CE)</b>		BOLLO SANITARIO N°: <b>1915/L</b>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>18 MESI A -18°C</b>
		COD. EAN: : 8021092436043 COD.ITF 14: 18021092436040 CODEAN /UCC 128: (01)ITF14(10)lotto(15)termine minimo di conservazione	

#### INGREDIENTI

acqua, focchi di patate 17,4% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, curcuma polvere, paprica in polvere, erbe aromatiche in proporzione variabile: prezzemolo, basilico, pepe nero polvere, coloranti: annatto, zucchero caramellizzato), pasta di semola di GRANO duro 6,9% (semola di GRANO duro, acqua), mozzarella vaccina 5% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI, correttore di acidità: E330), riso 4,5%, farina di mais per polenta 4,2%, polpa di pomodoro 3,7%, besciamella (acqua, amido di mais modificato, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali in polvere-da cocco-, sale), carne bovina 1,7%, prosciutto cotto 1,3% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), vino bianco, formaggio pecorino 1.1% (LATTE di pecora, caglio, sale), preparazione alimentare a base di formaggi 0,7% (acqua 45%, cheddar/edam 19% -LATTE vaccino, sale, colture starter, caglio microbico-, grassi vegetali non idrogenati di palma e girasole, proteine del LATTE, emulsionante E331, sale, amido di patate, correttore di acidità E 330, aromi), sale, Grana Padano D.O.P 0.5% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell' UOVO), provolone (LATTE, sale, caglio), piselli, olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, 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), prezzemolo, pepe, farina di FRUMENTO, basilico, barbabietola rossa polvere, aglio, noce moscata, alloro, correttore di acidità: acido tartarico, addensante E464.

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

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Reg. UE 1169/2011)			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	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 <sub>2</sub>			X
Lupino e loro derivati		X	



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## MISTO FRITTO PRONTO FORNO

Rev. 03.02.20

pag. 2 di 3



Mollusco e prodotti a loro derivati		<b>X</b>	
-------------------------------------	--	----------	--

<b>MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.</b>
PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REG. CE 1829/2003 E 1830/2003

<b>MODALITA' DI COTTURA</b>
In forno tradizionale: cuocere in forno caldo a 200-210°C per 7-8 minuti. In padella: friggere in abbondante olio caldo a 180/190°C per 5-6 minuti girando continuamente. In forno a microonde: cuocere a potenza media per 3-4 minuti.
Prodotto preffritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	
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 <sup>6</sup>
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 <sup>5</sup>
E. COLI	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
LIEVITI	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
MUFFE	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.

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	kcal 195 / kJ 822
GRASSI	g 6,6
di cui acidi grassi saturi	g 4
CARBOIDRATI	g 28,5
di cui zuccheri	g 1,6
PROTEINE	g 5,6
SALE	g 1,2

<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 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



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## MISTO FRITTO PRONTO FORNO

Rev. 03.02.20

pag. 3 di 3



IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	25g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	20 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	500g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	8
DIMENSIONI CONFEZIONI	mm 200 (BASE) X 235mm(ALTEZZA)
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Poliestere+POLIETILENE (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi)
N.B. I VARI PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE DELLE OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	8
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NETTO UVE	4 kg
PESO CONFEZIONE VUOTA	8g
PESO LORDO UVE	4,404 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 180x120x80cm circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 497circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 432 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	864		