



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA
BIRRA OLANDESE
WHOLE ONION RINGS, BATTERED WITH
DUTCH BEER



Rev. A DEL 23.01.2023

Pag. 1 a 3

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES DESCRIPTION</i>	ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA OLANDESE WHOLE ONION RINGS, BATTERED WITH DUTCH BEER		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI, PREFRITTI IN OLIO DI GIRASOLE E SURGELATI DEEP FROZEN BEER BATTERED ONION RINGS PREFRIED		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE <i>SALES UNIT/TRADE UNIT</i>	PESO CONFEZIONE/WEIGHT	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE
5	1000 g e		ANC0233
FORNITORE/SUPPLIER: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE) PRODOTTO NELLO STABILIMENTO DI: NL-3251 LJ STELLENDAM		BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N° 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END 24 MESI A -18°C/24 MONTHS -18°C
		COD. EAN13: 8021092350783 COD. ITF14: 18021092350780 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

cipolla 35%, acqua, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito), farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, farina di mais, birra 1% (acqua, malto d'ORZO, luppolo, estratto di luppolo), zucchero, amido di FRUMENTO modificato, fecola di patate modificata, aroma al luppolo (maltodestrine, aroma), amido di FRUMENTO, sale, destrosio, addensante: gomma di guar, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio.

Può contenere: LATTE, SOIA, SENAPE, SEDANO, PESCE, CROSTACEI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO.

onion 35%, water, breadcrumbs (WHEAT flour, salt, yeast), WHEAT flour, sunflower oil, corn flour, beer 1% (water, BARLEY malt, hops, hop extract), sugar, modified WHEAT starch, modified potato starch, hop flavoring (maltodextrin, flavoring), WHEAT starch, salt, dextrose, thickener: guar gum, raising agents: diphosphates, sodium carbonates. May contain: MILK, SOY, MUSTARD, CELERY, FISH, SHELLFISH, EGGS, 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	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA
BIRRA OLANDESE
WHOLE ONION RINGS, BATTERED WITH
DUTCH BEER



Rev. A DEL 23.01.2023
Pag. 2 a 3

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 ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg in terms of the total SO₂</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	

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: CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER 8-9 MINUTI.

IN FRIGGITRICE: IN ABBONDANTE OLIO A 180°C PER 1.5-2 MINUTI.

UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.

IN A TRADITIONAL OVEN: COOK IN A PREHEATED OVEN AT 220°C FOR 12 MINUTES.

IN THE FRYER: IN PLENTY OF OIL AT 180°C (356°F) FOR 1.5-2 MINUTES.

ONCE THE PRODUCT HAS BEEN DEFROSTED DO NOT REFREEZE, KEEP IN THE REFRIGERATOR AND CONSUME 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)	24 MESI/24 MONTHS
** (-12°C)	3 SETTIMANE/3 WEEK
* (-6°C)	1 SETTIMANA/1 WEEK

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION

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

VALORE ENERGETICO/ENERGY	kJ 965 kcal 231
GRASSI/FAT	g 10,4
di cui saturi/ <i>of which saturates</i>	g 4,4
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	g 28,9
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	g 3,8
PROTEINE/PROTEINS	g 4
SALE/SALT	g 0,42

MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	U.M.	ACCEPTABILITY LIMITS
C.M.T.	Ufc/g	10 ⁶
TOTAL COLIFORMS	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
YEASTS	Ufc/g	10 ⁶
MOULD	Ufc/g	10 ³
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<100
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	11-110
SALMONELLA	Ufc/25g	ABSENT

The parameters reported were defined according to current regulations, the guidelines of the Frozen Food Institute, and the experimental tests carried out on the products in question.

The microbiological parameters reported are to be considered indicative as the product must be consumed only after cooking.

CONTROLLO DELLA QUALITA'



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA
BIRRA OLANDESE
WHOLE ONION RINGS, BATTERED WITH
DUTCH BEER



Rev. A DEL 23.01.2023

Pag. 3 a 3

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	NA
PESO CONFEZIONE MEDIO AVERAGE WEIGHT/SU	1000 g e
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	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) POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE) / TRADE UNIT	
N° CONFEZIONI PER UVE SU/TU	5
DIMENSIONI UVE DIMENSION	390 X 260 X 153 mm
PESO NETTO UVE NET WEIGHT	5 kg
PESO LORDO UVE GROSS WEIGHT	5,71 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZATION			
N° UVE PER STRATO TU/LAYER	9	DIMENSIONI PALLET PALLET DIMENSION	cm80x120x200/H circa
N° STRATI PER PALLET LAYERS	8	PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT	360 kg
N° UVE PER PALLET TU/PALLET	72	PESO NETTO PALLET NET WEIGHT	426 kg
N° CONFEZIONI PER PALLET SU/PALLET	360		