



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

OLIVE ALL' ASCOLANA PF

Rev. 05/11/21

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIVA ALL'ASCOLANA PRONTOFORNO SURGELATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	OLIVE ASCOLANE RIPIENE PREFRITTE ALL' ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: g 25 circa	CODICE ARTICOLO OLI2064
RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C	
	COD. EAN: 8021092433684 COD.ITF 14: 18021092433681 COD EAN/UCC128: (01) ITF 14(10) lotto(15) tmc		

INGREDIENTI
olive verdi denocciolate 33%, farina di FRUMENTO, acqua, ripieno 24%: carne bovina, carne suina, mortadella (carne suina, grasso suino, cotenna, sale, aromi, conservante: E250), sale, FORMAGGIO (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), olio di semi di girasole, farina di mais, amido di mais, SEDANO, carota, cipolla, UOVO intero in polvere, -fibra alimentare (FRUMENTO), lievito di birra, paprica, noce moscata, pepe nero, coloranti: zucchero caramellizzato, annatto, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio. PUO' CONTENERE: PESCE, SOIA, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO. PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg. 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 espesi come SO ₂		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Mollusco e prodotti a base di mollusco			X

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

MODALITA' DI COTTURA
IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER 5-6 MINUTI
Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura
ATTENZIONE: Il prodotto puo' contenere noccioli di olive e loro frammenti.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

OLIVE ALL' ASCOLANA PF

Rev. 05/11/21

pag. 2 di 3



MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)

VALORE ENERGETICO	kJ 902 / kcal 216
GRASSI	g 10,4
di cui saturi	g 2,6
CARBOIDRATI	g 19,7
di cui zuccheri	g 2,9
PROTEINE	g 9,4
SALE	g 1,3

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	10 ⁶
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI	Ufc/g	10 ⁶
MUFFE	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.

CONTROLLO DELLA QUALITA'

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

IMBALLAGGIO PRIMARIO

PESO SINGOLO PEZZO	g 25 circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	40 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	Cm 24,5 x26,0 cm
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	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)
N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI AD OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

OLIVE ALL' ASCOLANA PF

Rev. 05/11/21

pag. 3 di 3



IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO CONFEZIONE VUOTA	g 10
PESO LORDO UVE	Kg 5,390
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 80x120x198/H circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 601 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	540		