
	<p><b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</b></p> <p>MAC CACIO E PEPE (9% DI PECORINO) MAC CACIO E PEPE (9% OF PECORINO CHEESE) Rev. A DEL 18/12/2023 Pag. 1 a 5</p>	
---	--	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA/ SALES NAME	MAC & CHEESE CACIO E PEPE 9% DI PECORINO /MAC & CHEESE CACIO E PEPE 9% OF PECORINO CHEESE		
DENOMINAZIONE LEGALE/DENOMINAZIONE DESCRITTIVA LEGAL NAME/PRODUCT DESCRIPTION	PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI PASTA E FORMAGGI, PREFRITTA IN OLIO DI GIRASOLE E SURGELATA. GASTRONOMIC PREPARATION BASED ON PASTA AND CHEESE, PRE-FRIED IN SUNFLOWER OIL AND QUICK FROZEN		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: SALES UNIT/TRADE UNIT  <b>5</b>	PESO CONFEZIONE: WEIGH <b>1000 g e</b>	PESO SINGOLO PEZZO WEIGH SINGLE PIECES <b>20 g circa</b>	CODICE ARTICOLO /ITEM CODE  <b>MAC0356</b>
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: <i>BEST BEFORE END</i>  <b>18 MESI A -18°C / 18 MONTHS</b>	
	EAN13: 8021092509136 ITF14: 18021092509133  COD EAN/UCC 128: ( 01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

INGREDIENTI/INGREDIENTS
<p>pasta cotta di GRANO duro 22% [acqua, pasta di GRANO duro 45% (semola di GRANO duro, acqua), olio di semi di girasole], besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido di mais modificato, maltodestrina, sale, spezie ), pangrattato (farina di FRUMENTO, olio di oliva, acqua, maltodestrina, lievito, estratto di MALTO, colorante: estratto di paprika), pastella per tempura: [acqua, amido di mais, farina di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450; E500; E341, sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621, addensante: gomma xantana (E415), pepe nero, spezie: (pepe di cayenna)], provolone (LATTE, sale, caglio), pecorino grattugiato <b>9%</b> (LATTE di pecora, sale , caglio), olio di semi di girasole, pepe nero in polvere <b>0,2%</b>, sale.</p> <p><b>PUO' CONTENERE: CROSTACEI, UOVA, PESCE E PRODOTTI ITTICI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO E SENAPE.</b></p> <p>cooked pasta of durum WHEAT 22% [water, durum WHEAT pasta 45% (durum WHEAT, water), sunflower oil], béchamel sauce (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fats (coconut), modified corn starch, maltodextrin, salt, spices), breadcrumbs (wheat flour, olive oil, water, maltodextrin, yeast, MALT extract, colouring: paprika extract), tempura batter: [water, cornstarch, WHEAT flour, rice flour, leavening agents: E450; E500; E341, Salt, flavor enhancer: monosodium glutamate E621, thickener: xanthan Gum (E415), black pepper, spices: (cayenne pepper)], provolone cheese (MILK, salt, rennet), grated pecorino cheese <b>9%</b> (sheep's MILK, salt, rennet), sunflower oil, black pepper powder <b>0,2%</b>, salt.</p> <p><b>MAY CONTAIN: CRUSTACEANS, EGGS, FISH AND FISH PRODUCTS, SOY, NUTS, CELERY AND MUSTARD.</b></p>



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MAC CACIO E PEPE (9% DI PECORINO)  
MAC CACIO E PEPE (9% OF PECORINO CHEESE)

Rev. A DEL 18/12/2023

Pag. 2 a 5



### INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

Reg. 1169/2011

TIPO ALLERGENE/ ALLERGENS	PRESENZA	ASSENZA	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 espressi 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./GMO

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 SUGGESTIONS

In forno tradizionale: posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo a 230°C per ca 5 minuti. In friggitrice ad aria 200°C per **6 minuti**

In a traditional oven: place the frozen product on a baking sheet and bake in a hot oven at 230°C for approx 5 minutes. In air fryer 200°C **for about 6 minutes**

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS

NEL CONGELATORE/IN FREEZER

**** O *** (-18°C)	18 MESI/18 MONTHS
** (-12°C)	3 SETTIMANE /3 WEEKS
* (-6°C)	1 SETTIMANA/1 WEEK
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI/3 DAYS



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MAC CACIO E PEPE (9% DI PECORINO)  
MAC CACIO E PEPE (9% OF PECORINO CHEESE)

Rev. A DEL 18/12/2023

Pag. 3 a 5



### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION FACT

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

Valore energetico/energy	1254 kJ/300 kcal
Grassi/fat	15 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	5.6 g
Carboidrati/Carbohydrate	32 g
di cui zuccheri/of which sugars	2.2 g
Proteine/proteins	8.2 g
Sale/salt	0.93g



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MAC CACIO E PEPE (9% DI PECORINO)  
MAC CACIO E PEPE (9% OF PECORINO CHEESE)

Rev. A DEL 18/12/2023

Pag. 4 a 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 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/PRIMARY PACKAGING

PESO SINGOLO PEZZO/PIECE WEIGHT	20g circa/approx 20g
PEZZI PER CONFEZIONE/PIECES PER BAG	50 circa/approximately 50
PESO CONFEZIONE/PACK WEIGHT	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONE	24,5 x26,0 cm
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)
N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI A D OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

### IMBALLAGGIO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING

N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI SCATOLA/MASTER BOX DIMENSION	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO/EMPTY BOX WEIGHT	340 g
PESO NETTO CARTONE/NET WEIGHT MASTER BOX	5 kg
PACKING WEIGHT	5,376 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MAC CACIO E PEPE (9% DI PECORINO)  
MAC CACIO E PEPE (9% OF PECORINO CHEESE)  
Rev. A DEL 18/12/2023  
Pag. 5 a 5



### SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

BOX PER STRATO/BOX PER LAYER	9	DIMENSIONI PEDANA/PALLET DIMENSION	cm 80x120 h 198
STRATI PER PALLET /LAYER PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET/PALLET GROSS WEIGHT	kg 602 circa
CARTONI PER PALLET/MASTER BOX PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET/PALLET NET WEIGHT	kg 540