



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## PROSCIUTTO E MOZZARELLA IN CARROZZA 35 g PRONTO FORNO

Rev. DEL 17.07.19 pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA IN CARROZZA PREFRITTA SURGELATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	TRAMEZZINI DI PAN CARRE' FARCITI CON PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA PREFRITTI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE.		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 35 g circa (altri formati disponibili in g.: 75)	CODICE ARTICOLO MOZ 2031
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: 8021092435855 COD.ITF 14 :18021092435852 COD EAN/UCC 128: ( 01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc			

INGREDIENTI
pancarrè 26,67% (farina di GRANO tenero tipo "0", farina di GRANO tenero tipo"00", acqua, grasso vegetale -palma, girasole-, destrosio, sale, lievito di birra, conservante: E282, emulsionante: E471, farina di SOIA), panatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica polvere, coloranti: (zucchero caramellizzato, curcuma in polvere, estratto di paprica) aglio, pepe nero, prezzemolo), acqua, mozzarella vaccina 8.15 % (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), prosciutto cotto 8.15 % (carne suina40%, acqua, fecola di patate, sale, aromi naturali, spezie, addensante: E407, stabilizzanti: E450-E451, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E316, conservante: E250), besciamella (amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali in polvere-da cocco- sale), farina di FRUMENTO, sale, pepe, noce moscata, formaggio pecorino (LATTE ovino, sale, caglio), olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE: PESCE, SEDANO, 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			
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 espessi come SO <sub>2</sub>			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi 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 RISCALDARE IN FORNO CALDO A 200°-210C PER 4-5 MINUTI
IN FORNO A MICROONDE: POSIZIONARE SUL PIATTO ROTANTE IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E RISCALDARE A POTENZA MEDIA PER 3-4 MINUTI
Prodotto prefritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
NEL CONGELATORE:



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## PROSCIUTTO E MOZZARELLA IN CARROZZA 35 g PRONTO FORNO

Rev. DEL 17.07.19 pag. 2 di 3



**** 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.

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	<b>35 g circa</b>
N° PEZZI PER CONFEZIONE	<b>57 circa</b>
PESO NOMINALE CONFEZIONE	<b>2000 g e</b>
N° CONFEZIONI PER CARTONE	<b>2</b>
DIMENSIONI CONFEZIONI	<b>31,0 x41,0 cm</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>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)</b>
N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI AD OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	<b>2</b>
DIMENSIONI UVE	<b>mm 390 X 260 X 153</b>
PESO CARTONE VUOTO	<b>gr 340</b>
PESO NETTO UVE	<b>Kg 4</b>
PESO CONFEZIONE	<b>18 g</b>
PESO LORDO UVE	<b>Kg 4,376</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB</b>

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	<b>9</b>	DIMENSIONI PALLET	<b>cm 120x80x198/H</b>



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
PROSCIUTTO E MOZZARELLA IN CARROZZA 35 g  
PRONTO FORNO  
Rev. DEL 17.07.19 pag. 3 di 3



			<b>circa</b>
N° STRATI PER PALLET	<b>12</b>	PESO LORDO PALLET	<b>492 kg circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET	<b>432 kg</b>
N° CONFEZIONI PER PALLET	<b>216</b>		