



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: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C
		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 suina 40%, 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 ₂			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 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	35 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	57 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	2000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	31,0 x41,0 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'	

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

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 120x80x198/H



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



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