



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
TRAMEZZINO CHEDDAR E BACON
CROCCANTE IN TEMPURA (24% DI
CHEDDAR, 8% DI BACON
CROCCANTE) /SANDWICH CHEDDAR AND
CRUMBLE BACON (24% OF CHEDDAR, 8%
OF BACON) - Rev. A DEL 18.12.2023

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALES NAME	TRAMEZZINO CHEDDAR E BACON CROCCANTE IN TEMPURA (24% DI CHEDDAR, 8% DI BACON CROCCANTE) /SANDWICH CHEDDAR AND CRUMBLE BACON (24% OF CHEDDAR, 8% OF BACON)		
DENOMINAZIONE LEGALE/DENOMINAZIONE DESCrittiva LEGAL NAME/PRODUCT DESCRIPTION	PRODOTTO GASTRONOMICO A BASE DI PANCARRE, SALUMI E FORMAGGI, PASTELLATO PREFRITTO IN OLIO DI GIRASOLE E SURGELATO/ BATTERED GASTRONOMIC PREPARATION BASED ON SANDWICH BREAD, COLD CUTS AND CHEESES, PRE-FRIED IN SUNFLOWER OIL AND QUICK FROZEN		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE 4	PESO CONFEZIONE/WEIGHT 1000g e	INDIVIDUAL WEIGHT 95-120 g	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE MOZ0295
FORNITORE/SUPPLIER: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N° 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END 15 MESI A -18°C/ 15 MONTHS -18°C	
	COD. EAN13 : 8021092509112 COD. ITF14: 18021092509119 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

tempura 34% (acqua, amido di mais, farina di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450, E500, E341; sale, esaltatore di sapidità: E621; addensante: gomma di xantano, pepe nero, pepe di Caienna), formaggio fuso con Cheddar a fette 24% [formaggio cheddar 49% (LATTE), acqua, formaggio (LATTE), burro (LATTE), proteine del LATTE, Sali di fusione (E331, E339), LATTE scremato in polvere, siero del LATTE in polvere, aroma naturale di formaggio (LATTE), sale, conservante (E200), coloranti (E160a, E160c), agente antiagglomerante: lecitina di girasole], pancarrè 13% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, destrosio, lievito di birra, LATTE in polvere, olio di semi di girasole, conservante: E282), bacon cotto, affumicato 8% (carne di suino 95%, sale, destrosio, maltodestrine, conservanti: E250, fumo di faggio), besciamella (acqua, amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grasso di cocco, sale), semilavorato per panatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole.

PUO' CONTENERE: SOIA, SENAPE, SEDANO, PESCE, CROSTACEI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO

tempura 34% (water, corn starch, WHEAT flour, rice flour, raising agents: E450, E500, E341; salt, flavor enhancer: E621; thickener: xanthan gum, black pepper, cayenne pepper), sliced melted cheese with cheddar 24% [cheddar cheese 49% (MILK), water, cheese (MILK), butter (MILK), MILK proteins, melting salts (E331, E339), skimmed MILK powder, whey in powder, natural cheese flavoring (MILK), salt, preservative (E200), colors (E160a, E160c), anti-caking agent: sunflower lecithin], breadcrumbs 13% (WHEAT flour, water, salt, dextrose, brewer's yeast, MILK powder, sunflower oil, preservative: E282), cooked smoked bacon 8% (pork meat 95%, salt, dextrose, maltodextrine, preservatives: E250, beechwood smoke), bechamel (water, modified corn starch, skimmed MILK powder, LACTOSE, MILK proteins, BUTTER powder, coconut fat, salt), semi-finished product for breading (WHEAT flour, salt, brewer's yeast), sunflower oil.

MAY CONTAIN: 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		



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
TRAMEZZINO CHEDDAR E BACON
CROCCANTE IN TEMPURA (24% DI
CHEDDAR, 8% DI BACON
CROCCANTE) / SANDWICH CHEDDAR AND
CRUMBLE BACON (24% OF CHEDDAR, 8%
OF BACON) - Rev. A DEL 18.12.2023



Pag. 2 a 3

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/ <i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof</i>			X
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
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 espessi 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: scongelare e cuocere a 190/200 °C per 8-9 minuti.
In FRIGGITRICE AD ARIA: scongelare e cuocere a 190/200 °C per 7-8 minuti.

In a TRADITIONAL OVEN: defrost and bake at 190/200 °C for 8-9 minutes.
In AIR FRYER: thaw and cook at 190/200°C for 7-8 minutes.

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)	15 MESI/15 MONTHS
** (-12°C)	1 MESE/1 MONTH
* (-6°C)	1 SETTIMANA/1 WEEK
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI/3 DAYS

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION ANALISI IN CORSO (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)/ average nutritional values for 100 g of product

VALORE ENERGETICO/ENERGY	1130/270 kJ /kcal
GRASSI/FAT	15 g
di cui saturi/of which saturates	3.7 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	24 g
di cui zuccheri/of which sugars	1.7 g
PROTEINE/PROTEINS	9,8 g
SALE/SALT	1.75 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTANCE LIMITS
C.M.T./T.M.C.	Ufc/g	10 ⁶
COLIFORMI TOTALI/COLIFORMS	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI/YEASTS	Ufc/g	10 ⁶
MUFFE/MOULD	Ufc/g	10 ³
STAFILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<100
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	<100
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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
TRAMEZZINO CHEDDAR E BACON
CROCCANTE IN TEMPURA (24% DI
CHEDDAR, 8% DI BACON
CROCCANTE) /SANDWICH CHEDDAR AND
CRUMBLE BACON (24% OF CHEDDAR, 8%
OF BACON) - Rev. A DEL 18.12.2023

Pag. 3 a 3



Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking

CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERIFICATO 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): CERIFICATO 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 e 853/2004.

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 <i>INDIVIDUAL WEIGHT</i>	95-120 g <i>(The single pieces may have 10% weight variation)</i>
PESO CONFEZIONE MEDIO <i>AVERAGE WEIGHT/SU</i>	1000 g e
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	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 <i>SU/TU</i>	4
DIMENSIONI UVE <i>DIMENSION</i>	390 X 260 X 215 mm
PESO NETTO UVE <i>NET WEIGHT</i>	4 kg
PESO LORDO UVE <i>GROSS WEIGHT</i>	4,44 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/ PALLETIZATION

N° UVE PER STRATO <i>TU/LAYER</i>	9	DIMENSIONI PALLET <i>PALLET DIMENSION</i>	cm80x120x200h
N° STRATI PER PALLET <i>LAYERS</i>	8	PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT</i>	345kg
N° UVE PER PALLET <i>TU/PALLET</i>	72	PESO NETTO PALLET <i>NET WEIGHT</i>	288 kg
N° CONFEZIONI PER PALLET <i>SU/PALLET</i>	288		