



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

### SPECK E PROVOLA IN CARROZZA 75 G PRONTO FORNO

Rev. D del 18/08/2020  
pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SPECK E PROVOLA IN CARROZZA PREFRITTA SURGELATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	TRAMEZZINI DI PAN CARRE' FARCITI CON SPECK E PROVOLA PREFRITTI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: <b>2</b>	PESO NOM INALE CONFEZIONE: <b>2000 g e</b>	PESO SINGOLO PEZZO: <b>75 g circa</b>	CODICE ARTICOLO <b>MOZ 2011</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> COD. EAN: 8021092433745 COD.ITF 14 :18021092433742 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>18 MESI A -18°C</b>

INGREDIENTI
Ingredienti: pan carrè 26,67% (farina di FRUMENTO, acqua, destrosio, farina di SOIA, sale, lievito di birra, olio di semi di girasole, conservante: E200), semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica in polvere, colorante:-zucchero caramellizzato-, curcuma in polvere, aglio, pepe nero, prezzemolo), acqua, provola affumicata 8.15% (LATTE vaccino, caglio, sale, fermenti LATTICI, affumicatura con legno di faggio), speck 8.15% (carne (coscia) di suino, sale, spezie, piante aromatiche, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio; affumicatura con legno di faggio), preparato per 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, formaggio pecorino (LATTE di pecora, sale, caglio), sale, pepe, noce moscata, olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE: PESCE, SEDANO, UOVA, CROSTACEI,SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)			
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 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 CUOCERE IN FORNO CALDO A 200°-210C PER 4-5 MINUTI
IN FORNO A MICROONDE: POSIZIONARE SUL PIATTO ROTANTE IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE A POTENZA MEDIA PER 3-4 MINUTI
Prodotto prefritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

### SPECK E PROVOLA IN CARROZZA 75 G PRONTO FORNO

Rev. D del 18/08/2020

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 g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	1133kj	270 kcal
GRASSI	12g	
di cui acidi grassi saturi	4,0g	
CARBOIDRATI	31g	
di cui zuccheri	1,3 g	
PROTEINE	9,5 g	
SALE	1,7 g	

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	75 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	25 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'	



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SPECK E PROVOLA IN CARROZZA 75 G  
PRONTO FORNO

Rev. D del 18/08/2020

pag. 3 di 3



IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NETTO UVE	4 kg
PESO CONFEZIONE VUOTA	18 g
PESO LORDO UVE	4,376 kg
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 492 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 432 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		