

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> TRAMEZZINO CHEDDAR E JALAPENOS PICCANTI IN TEMPURA (20% DI CHEDDAR, 4% DI JALAPENO) / BATTERED SANDWICH CHEDDAR AND SPICY JALAPENOS (20% OF CHEDDAR, 4% OF JALAPENO) Rev. A DEL 18.12.2023 Pag. 1 a 3	
---	---	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALES NAME	TRAMEZZINO CHEDDAR E JALAPENOS PICCANTI IN TEMPURA (20% DI CHEDDAR, 4% DI JALAPENO) / BATTERED SANDWICH CHEDDAR AND SPICY JALAPENOS (20% OF CHEDDAR, 4% OF JALAPENO)		
DENOMINAZIONE LEGALE / DENOMINAZIONE DESCRITTIVA LEGAL NAME / PRODUCT DESCRIPTION	PRODOTTO GASTRONOMICO A BASE DI PANCARRE, PEPERONCINO E FORMAGGIO, PASTELLATO PREFRITTO IN OLIO DI GIRASOLE E SURGELATO / BATTERED GASTRONOMIC PREPARATION BASED ON SANDWICH BREAD, HOT PEPPER AND CHEESE, PRE-FRIED IN SUNFLOWER OIL AND QUICK FROZEN		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE 4	PESO CONFEZIONE / WEIGHT 1000g e	INDIVIDUAL WEIGHT 40 g (+/- 5 g)	CODICE ARTICOLO / ITEM CODE MOZ0296
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 : 8021092509105 COD. ITF14: 18021092509102	
		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
Ingredienti: tempura 48% (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 Cheddar a fette 20% [LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, colorante: norbissina di annatto E160b(ii)] pancarrè 13% (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, lievito di birra, sale, farina di GRANO maltato), besciamella (acqua, amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grasso di cocco, sale), jalapeños piccante 4%, 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. Ingredients: tempura 48% (water, corn starch, WHEAT flour, rice flour, leavening agents: E450, E500, E341; salt, flavor enhancer: E621; thickener: xanthan gum, black pepper, cayenne pepper), sliced Cheddar cheese 20% [cow's MILK, salt, rennet, lactic ferments, coloring: annatto norbissin E160b(ii)] pancarrè 13% (soft type "0" WHEAT flour, water, sunflower seed oil, skimmed MILK powder, brewer's yeast, salt, malted WHEAT flour), béchamel sauce (water, modified corn starch, skimmed MILK powder, lactose, MILK protein, BUTTER powder, coconut fat, salt), spicy jalapeños 4%, semifinished breadcrumbs (BREAD 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		
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	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
TRAMEZZINO CHEDDAR E JALAPENOS
PICCANTI IN TEMPURA (20% DI CHEDDAR,
4% DI JALAPENO) / BATTERED SANDWICH
CHEDDAR AND SPICY JALAPENOS (20% OF
CHEDDAR, 4% OF JALAPENO)

Rev. A DEL 18.12.2023

Pag. 2 a 3



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 espressi 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: cuocere a 190/200 °C per 7-8 minuti.
In FRIGGITRICE AD' ARIA: scongelare e cuocere a 190/200 °C per 6-7 minuti.

In a TRADITIONAL OVEN: bake at 190/200 °C for 7-8 minutes.
In AIR FRYER: thaw and cook at 190/200 °C for 6-7 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

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

VALORE ENERGETICO/ENERGY	933/222 kJ /kcal
GRASSI/FAT	6.3 g
di cui saturi/ <i>of which saturates</i>	2.1 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	33 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	2.3 g
PROTEINE/PROTEINS	7g
SALE/SALT	0.7 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

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

CONTROLLO DELLA QUALITA'



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
TRAMEZZINO CHEDDAR E JALAPENOS
PICCANTI IN TEMPURA (20% DI CHEDDAR,
4% DI JALAPENO) / BATTERED SANDWICH
CHEDDAR AND SPICY JALAPENOS (20% OF
CHEDDAR, 4% OF JALAPENO)

Rev. A DEL 18.12.2023

Pag. 3 a 3



CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERTIFICATO 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): CERTIFICATO 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 INDIVIDUAL WEIGHT	35-45 g (The single pieces may have 10% weight variation)
PESO CONFEZIONE MEDIO AVERAGE WEIGHT/SU	1000 g e
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) 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 SU/TU	4
DIMENSIONI UVE DIMENSION	390 X 260 X 215 mm
PESO NETTO UVE NET WEIGHT	4 kg
PESO LORDO UVE GROSS WEIGHT	4,44 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB

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