



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Cocktail micro 12 g

Rev. 10.01.19

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	COCKTAIL MICRO PRONTOFRITTO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTURINA MISTA SURGELATA DI PEZZATURA DA 12 GR COMPOSTA DA : CROCCHÈ MICRO CON MOZZARELLA (20%), ARANCINO MICRO CON MOZZARELLA (20%), FRITTATINE DI SPAGHETTI MICRO (20%), DELIZIE AI 4 FORMAGGI MICRO (20%), POLPETTINA DI MELANZANE MICRO (20%) PREFRITTO ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g €	PESO SINGOLO PEZZO: 12 g circa	CODICE ARTICOLO COC 1010
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: : 8021092433400		
	COD. ITF 14: 18021092433407 COD. EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

INGREDIENTI
<p>acqua, melanzane grigliate 8,5%, fiocchi di patate 6,9% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), panatura (farina di FRUMENTO, farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra, curcuma polvere, paprica in polvere, erbe aromatiche in proporzione variabile, prezzemolo in foglie, pepe nero polvere, coloranti alimentari: zucchero caramellizzato, annatto e curcumina), pasta di semola di GRANO duro 6,4% (semola di GRANO duro, acqua), mozzarella vaccina 4,6% (LATTE, sale, fermenti LATTICI, caglio, correttore di acidità: E330, conservante: E202), riso 3,5%, polpa di pomodoro 2,1%, scamorza affumicata 1,5% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI, aroma fumo), preparazione alimentare a base di formaggi 1,5% (acqua 45%, cheddar/edam 19% -LATTE vaccino, sale, colture starter, caglio microbico-, grassi vegetali non idrogenati di palma e girasole, proteine del LATTE, emulsionate: E331, sale, amido di patate, correttore di acidità E330, aromi), prosciutto cotto 1,3% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), farina di FRUMENTO, 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), formaggio pecorino 1,1% (LATTE di pecora, caglio, sale), carne bovina 0,8%, piselli 0,7%, Grana Padano D.O.P 0,5 % (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO), sale, vino bianco, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, preparato per brodo (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate -cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali), SEDANO - carota - cipolla in proporzione variabile, prezzemolo, pepe, provolone (LATTE, caglio, sale), olive nere (olive, sale, stabilizzante: E579), olio extravergine d'oliva, basilico, barbabietola rossa polvere, aglio, noce moscata, alloro, addensante: E464. PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA E CROSTACEI.</p> <p>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 1350kJ/ 322kcal-Grassi 22,4g di cui acidi grassi saturi 6,5g- Carboidrati 24g di cui zuccheri 6,9g - Proteine 6,2g- Sale 1,4g.</p> <p>PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI. Prodotto fritto all'origine in olio di semi di girasole.</p>



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Cocktail micro 12 g

Rev. 10.01.19

Pag. 2 a 3



INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

Reg 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	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 esposti come SO ₂		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e loro derivati		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 A SEGUITO DI SCONGELAMENTO E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200°C-210 PER 4-5 MINUTI

Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura

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	

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.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Cocktail micro 12 g

Rev. 10.01.19

Pag. 3 a 3



Valori energetici e nutrizionali medi	Per 100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	kJ1350/322 kcal
GRASSI	22,4 g
<i>di cui saturi</i>	6,5 g
CARBOIDRATI	24 g
<i>di cui zuccheri</i>	6,9 g
PROTEINE	6,2 g
SALE	1,4 g

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	12 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	83 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	24,5 x 26,0 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)

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NOMINALE UVE	5 kg
PESO CONFEZIONE	10 g
PESO LORDO UVE	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 200(h)x120(L)x80(l) circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 602circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	540		