



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PANZEROTTINI PUGLIESI PIZZAIOLA

REV. E 04.12.2018

PAG. 1 di 2



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PANZEROTTINI PIZZAIOLA PRONTOFORNO SURGELATI		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	PANZEROTTINI DI PASTA LIEVITATA FARCITI CON RIPIENO PIZZAIOLA DI PEZZATURA PICCOLA (GR 25) PREFRITTI IN OLIO VEGETALE SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 4	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa	CODICE ARTICOLO PAN1001
FORNITORE: <b>RISPO FROZEN FOOD SRL</b> STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: <b>VIA CASAMASSIMA 3 ZI CAPURSO BARI</b>		BOLLO SANITARIO N°: <b>1915/L</b>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>15 MESI A -18°C</b>
		COD. EAN: 8021092434407 Cod.itf14: 18021092434404 COD EAN/UCC 128: (01) ITF 14(10)lotto(15) tmc	

## INGREDIENTI

farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, mozzarella 20,4% (LATTE, caglio, sale, fermenti lattici), polpa di pomodoro 19,6%, strutto, lievito di birra, sale, zucchero, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, lenticina di SOIA, farina di FRUMENTO maltato, amido di mais pregelatinizzato, pepe.  
Può contenere tracce di PESCE e prodotti a base di PESCE, UOVA.

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 espessi come SO <sub>2</sub>		X	
Lupino e prodotti a loro derivati		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

RISCALDARE IN FORNO TRADIZIONALE PER C.A. 7/8 MINUTI ALLA TEMP. DI 140°C. SE SI DESIDERA UN PRODOTTO ANCORA PIUMORBIDO È POSSIBILE RISCALDARE NEL MICROONDE PER CIRCA 2 MIN.  
PRODOTTO PREFRITTO 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	



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PANZEROTTINI PUGLIESI PIZZAIOLA

REV. E 04.12.2018

PAG. 2 di 2



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	
ENERGIA	kJ 1295,46/ kcal 308,52
GRASSI	g 11,9
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g 4,3
CARBOIDRATI	g 40,30
<i>di cui zuccheri</i>	g 10,0
PROTEINE	g 9,18
SALE	g 0,85

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	5X10 ALLA 5
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	<10
E. COLI	Ufc/g	<10
STAFILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<10
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	ASSENTE IN 25 g
SALMONELLA	Ufc/25g	ASSENTE IN 25 g

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.

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	<b>25 g circa</b>
N° PEZZI PER CONFEZIONE	<b>Circa 40</b>
PESO NOMINALE CONFEZIONE	<b>1000 g e</b>
N° CONFEZIONI PER CARTONE	<b>4 x 1000 g e</b>
DIMENSIONI CONFEZIONI	<b>cm 24.5 x 30,0 cm</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>FILM ACCOPPIATO IN PET ( idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni)</b>
<b>N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI AD OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'</b>	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	<b>4</b>
DIMENSIONI UVE	<b>mm 390 X 265 X 215</b>
PESO CARTONE VUOTO	<b>gr 440</b>
PESO NETTO UVE	<b>Kg 4</b>
PESO LORDO UVE	<b>Kg 4,440</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>CARTONE ONDULATO IN MATERIALE KBFFUSK/22262/EB</b>

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	<b>9</b>	DIMENSIONI PALLET	<b>cm 180x120x80 circa</b>
N° STRATI PER PALLET	<b>8</b>	PESO LORDO PALLET	<b>Kg 320 circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>72</b>	PESO NETTO PALLET	<b>Kg 288 circa</b>
N° CONFEZIONI PER PALLET	<b>288</b>		