



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Arancino bianco prosciutto e mozzarella
Rev. E del 19/05/2020
pag. 1 a 2



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	ARANCINO BIANCO MEDIO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	ARANCINO BIANCO MEDIO 65 G SURGELATO FARCITO CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 65 g (altri formati disponibili in g.: 25, 100)	CODICE ARTICOLO ARA2030
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA SNC 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C	
COD EAN: 8021092432991 COD. ITF 14 14: 18021092432998 COD. EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc			

INGREDIENTI
riso 49%, besciamella ai formaggi [LATTE intero reidratato, provolone 7,7% (LATTE, sale, caglio), formaggio Grana 6,2% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima- proteina dell'UOVO), grassi vegetali da cocco, amido modificato di mais, pecorino 4,1% (LATTE di pecora, sale, caglio), sale, conservante: E202, spezie, emulsionante: E471], panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), prosciutto cotto arrosto 5% (carne di suino, sale, aromi, zucchero, erbe aromatiche (0,2%), antiossidante: E316, spezie, conservante: E250), brodo (acqua, sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate -cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali), mozzarella vaccina 2,4% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI), provola affumicata 2,4% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI, affumicatura con legno di faggio).
PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, CROSTACEI, PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg. 1169/2011			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	CONTAMINAZIONE E 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 espressi 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
FRIGGITRICE: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 6-7 MINUTI
PADELLA: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 6-7 MINUTI GIRANDOLI CONTINUAMENTE

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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Arancino bianco prosciutto e mozzarella
Rev. E del 19/05/2020
pag. 2 a 2



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

Per 100 g di prodotto	
VALORE ENERGETICO	kJ 840 kcal 200
GRASSI	g 7,9
DI CUI SATURI	g0,3
CARBOIDRATI	g27
DI CUI ZUCCHERI	g1,8
PROTEINE	g 5.2
SALE	g 1,3

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	g 65 circa
N° PEZZI X CONFEZIONE	38 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	ge 2500
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	Cm 31,0 x 41,0 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 A OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE	mm 390X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	gr 340
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO CONFEZIONE VUOTA	G 18
PESO LORDO UVE	Kg 5,376
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 180x120x80 circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 601 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		