



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
**ARANCINO AL SUGO MIGNON PRONTO
FORNO**
*ARANCINO MIGNON WITH TOMATO SAUCE
READY TO BAKE*
Rev. A DEL 21.03.22
Pag. 1 a 3



| DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION | | | |
|--|---|---|-----------------------------------|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES DESCRIPTION</i> | ARANCINO AL SUGO PRONTOFORNO SURGELATI <i>FROZEN ARANCINO WITH TOMATO SAUCE. READY TO BAKE</i> | | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i> | ARANCINO AL SUGO FARCITO CON MOZZARELLA PREFRITTO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE SURGELATO <i>FROZEN ARANCINO WITH TOMATO SAUCE STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL.</i> | | |
| NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE <i>SALES UNIT/TRADE UNIT</i> | PESO CONFEZIONE/ <i>WEIGHT</i> | PESO SINGOLO PEZZO/ <i>INDIVIDUAL WEIGHT</i> | CODICE ARTICOLO/ <i>ITEM CODE</i> |
| 5 | 1000 g e | 25 g | ARA2038 |
| FORNITORE/ <i>SUPPLIER:</i> RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE) | BOLLO SANITARIO N° <i>HEALTH MARK N°</i> | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE <i>BEST BEFORE END</i> | |
| | 1915/L | 18 MESI A -18°C / <i>18 MONTHS -18°C</i> | |
| COD. EAN13: 8021092433424 COD. ITF14: 18021092433421 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

riso 44.2%, semilavorato per impanatura (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra, paprica in polvere, coloranti: zucchero caramellizzato, annatto), ragù di carne bovina 10.7% [polpa di pomodoro 69%, carne bovina 7%, vino bianco, SEDANO – carota – cipolla in proporzione variabile, concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, 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), sale, basilico, bietola rossa in polvere, cipolla, aglio, noce moscata, alloro], pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), mozzarella 8% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), piselli, provolone (LATTE, sale, caglio), Grana padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), sale, olio di semi di girasole, pepe, prezzemolo.

PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.

rice 44,2%, breading preparation (WHEAT flour, salt, yeast, powdered paprika, color: caramelized sugar, annatto), beef meat sauce 10,7% [tomato pulp 69%, beef meat 7%, white wine, vegetables in varying proportion (CELERY, carrot, onion), tomato concentrate, sunflower seed oil, broth preparation (salt, potato starch, yeast extract, potato maltodextrins, dehydrated vegetables (onion, carrot, CELERY, parsley), sunflower seed oil, natural spices and flavor), salt, basil, powdered red beetrot, onion, garlic, nutmeg, laurel], battering (water, WHEAT flour, salt), mozzarella cheese 8% (MILK, salt, rennet, acid: E330), besciamella sauce (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fat (coconut), modified maize starch, salt, preservative: E202; spices), peas, provolone cheese (MILK, salt, rennet), grana padano D.O.P. (MILK, salt, rennet, perservative: lisozyme (contain EGG protein)), sheep's cheese (sheep's MILK, rennet, salt), salt, sunflower seed oil, pepper, parsley.

MAY CONTAIN: FISH AND PRODUCT THEREOF, SULPHITES, SOY, CRUSTACEANS, MUSTARD AND NUTS.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE / ALLERGENS

Reg. 1169/2011

| TIPO ALLERGENE | PRESENZA <i>PRESENT</i> | ASSENZA <i>NOT PRESENT</i> | CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>CROSS CONTACT</i> |
|---|----------------------------|-------------------------------|--|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof</i> | X | | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i> | | | X |
| Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i> | X | | |
| Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i> | | | X |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i> | | X | |
| Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i> | | | X |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / <i>Milk and products thereof</i> | X | | |



**SPECIFICA TECNICA DI
 PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
**ARANCINO AL SUGO MIGNON PRONTO
 FORNO**
**ARANCINO MIGNON WITH TOMATO SAUCE
 READY TO BAKE**
 Rev. A DEL 21.03.22
 Pag. 2 a 3



| | | | |
|---|----------|----------|----------|
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/ <i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof</i> | | | X |
| Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i> | X | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i> | | X | |
| 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 espessi 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: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 6-7 MINUTI.
 IN FRIGGITRICE: FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190°C PER 2-3 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.
 IN CONVECTION OVEN: PUT THE FROZEN PRODUCT ON A TRAY AND COOK IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 6-7 MINUTES OR UNTIL GOLDEN.
 IN DEEP FRYER: FRY IN HOT OIL (356-374°F) FOR 2-3 MINUTES. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE, STORE IT IN THE FRIDGE AND EAT WITHIN 24 HOURS
 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) | 18 MESI/18 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 | kj 808 kcal 193 |
| GRASSI/FAT | g 3,5 |
| di cui saturi/ <i>of which saturates</i> | g 0,5 |
| CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE | g 35 |
| di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i> | g 1,7 |
| PROTEINE/PROTEINS | g 5,3 |
| SALE/SALT | g 1,2 |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS</i> | U.M. | LIMITI DI ACCETTABILITA' <i>ACCEPTANCE LIMITS</i> |
|---|---------|--|
| 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 | 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



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
**ARANCINO AL SUGO MIGNON PRONTO
FORNO**
**ARANCINO MIGNON WITH TOMATO SAUCE
READY TO BAKE**
Rev. A DEL 21.03.22
Pag. 3 a 3



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 Freezed 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'

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2015: CERTIFICATO N. 8234 RILASCIATO IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI

CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY / ISO 9001:2015 CERTIFICATION N. 8234 ISSUED ON 08/09/2004 BY CERTIQUALITY

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

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 | 25 g circa (i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') About 25 g (The single pieces may have 10% weight variation) |
| N° PEZZI PER CONFEZIONE N° PIECES/SU | Circa 41/About 41 |
| PESO CONFEZIONE WEIGHT/SU | 1000 g e |
| DIMENSIONI CONFEZIONI DIMENSION | 24,5 x 30,0 cm |
| PESO CONFEZIONE VUOTA PACKING WEIGHT | 10 g |
| 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 | 5 |
| DIMENSIONI UVE DIMENSION | 390 X 260 X 153 mm |
| PESO CARTONE VUOTO PACKING WEIGHT | 340 g |
| PESO NETTO UVE NET WEIGHT | 5 kg |
| PESO LORDO UVE GROSS WEIGHT | 5,390 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 | cm80x120x200/H circa |
| N° STRATI PER PALLET LAYERS | 12 | PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT | kg 602 circa |
| N° UVE PER PALLET TU/PALLET | 108 | PESO NETTO PALLET NET WEIGHT | kg 540 circa |
| N° CONFEZIONI PER PALLET SU/PALLET | 540 | | |