



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCINO AL SUGO MIGNON PRONTO FORNO

Rev. del 13.12.2019



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	ARANCINO AL SUGO PRONTOFORNO SURGELATI		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	ARANCINO AL SUGO FARCITO CON MOZZARELLA PREFRITTO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE SURGELATO		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa	CODICE ARTICOLO ARA2038
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: 8021092433424 COD ITF 14: 18021092433421 COD. EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10)lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI
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: liozima-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 E CROSTACEI

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg. 1169/12011			
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 ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di lupino		X	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.
PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E1830/2003

MODALITA' DI COTTURA
IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER 6-7 MINUTI
IN FORNO A MICROONDE: POSIZIONARE SUL PIATTO ROTANTE IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE A POTENZA MEDIA PER 3-4 MINUTI
IN FRIGGITRICE: FRIGGERE IN OLIO CALDO A CIRCA 180 °C PER 2-3 MINUTI, EVITANDO DI RAFFREDDARE L'OLIO MEDIANTE CARICO ECCESSIVO DELLA FRIGGITRICE.
Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCINO AL SUGO MIGNON PRONTO FORNO

Rev. del 13.12.2019



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	

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

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.

Valori energetici e nutrizionali medi	Per 100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	kJ808 /193 kcal
GRASSI	g 3.5
<i>di cui saturi</i>	g 0.5
CARBOIDRATI	g 35
<i>di cui zuccheri</i>	g 1.7
PROTEINE	g 5.3
SALE	g 1.2

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	25 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	Circa 41
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	cm 24,5 x 30,0 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 SUSCETTIBILI AD OSCILLAZIONI DI PESO DI +/- 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCINO AL SUGO MIGNON PRONTO
FORNO
Rev. del 13.12.2019



IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO CONFEZIONE VUOTA	g 10
PESO LORDO UVE	Kg 5,390
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 602 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	540		