



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
*TECHNICAL SPECIFICATION  
ARANCINO ALLE VERDURE PREFRITTO  
PREFRIED ARANCINO WITH VEGETABLES*  
Rev. A DEL 22.04.22  
Pag. 1 a 3

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES DESCRIPTION</i>	ARANCINO ALLE VERDURE 65g <i>ARANCINO WITH VEGETABLES 65g</i>		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI RISO CON VERDURE IN PROPORZIONE VARIABILE E FORMAGGI PREFRITTO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATO <i>FROZEN GASTRONOMICAL PREPARATION BASED ON RICE WITH VEGETABLES IN VARYING PROPORTION AND CHEESES. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL</i>		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE <i>SALES UNIT/TRADE UNIT</i>	PESO CONFEZIONE/WEIGHT	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE
5	1000 g e	g 65 circa/about	ARA2881
FORNITORE/SUPPLIER: <b>RISPO FROZEN FOOD SRL</b> VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N°	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END	
	1915/L	18 MESI A -18°C/ 18 MONTHS -18°C	
COD. EAN13: 8021092350523 COD. ITF14: 18021092350520 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**

besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), riso precotto surgelato 19% (acqua, riso, sale), panatura 13% (farina di FRUMENTO, miglio, olio di semi di girasole, quinoa bianca, grano saraceno, quinoa rossa, fiocchi di riso, semi di papavero, olio di colza), pastella 13% (acqua, farina di FRUMENTO, sale), riso rosso integrale precotto surgelato 7,5% (acqua, riso, sale), provola affumicata (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici, affumicatura con fumo naturale di faggio), cavolfiore 4%, formaggio fresco (LATTE vaccino, sale, fermenti lattici, caglio microbico), broccoli 2,5%, fibra di bambù, provolone (LATTE, sale, caglio), grana padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO), peperoni 1,2%, formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), erba cipollina surgelata, patata dolce, addensante: metilcellulosa; basilico surgelato, sale, pepe nero macinato.  
PUO' CONTENERE: CROSTACEI, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO E SENAPE.

*besciamella sauce (water, rehydrated skimmed MILK, coconut fat, modified maize starch, maltodextrins, salt, preservative: E202; spices), precooked frozen rice 19% (water, rice, salt), breading preparation [breadcrumb (WHEAT flour, salt, yeast), MILLET, sunflower seed, white quinoa, red quinoa, rice flakes, poppy seeds], battering (water, WHEAT flour), precooked frozen whole red rice 7,5% (water, rice, salt), smoked mozzarella cheese (MILK, salt, rennet, LACTIC enzymes, smoked with beech wood), cauliflower 4%, fresh cheese (MILK, salt, LACTIC enzymes), broccoli 2,5%, bambù fiber, provolone cheese (MILK, salt, rennet), grana padano D.O.P. (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme (contain EGG)), red pepper 1,2%, sheep's cheese (sheep's MILK, rennet,salt), frozen chive, sweet potato, thickener: methylcellulose, frozen basil, salt, black pepper.*

**MAY CONTAIN: CRUSTACEANS, FISH AND PRODUCTS THEREOF, SOY, NUTS, CELERY AND MUSTARD.**

**INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE/ALLERGENS**

Reg. 1169/2011

TIPO ALLERGENE	PRESENZA PRESENT	ASSENZA NOT PRESENT	CONTAMINAZIONE CROCIATA CROSS CONTACT
Cereali contenenti glutine (grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)/Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Crustaceans and products thereof			X
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and products thereof	X		
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and products thereof			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and products thereof		X	
Soia e prodotti a base di soia/Soybeans and products thereof			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and products thereof	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof			X
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and products thereof		X	



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
*TECHNICAL SPECIFICATION  
ARANCINO ALLE VERDURE PREFRITTO  
PREFRIED ARANCINO WITH VEGETABLES*  
Rev. A DEL 22.04.22  
Pag. 2 a 3

Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>			<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg in terms of the total SO2</i>		<b>X</b>	
Lupino e prodotti a base di Lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		<b>X</b>	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products thereof</i>			<b>X</b>

**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 7-8 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 7-8 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. 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	929KJ 221Kcal
GRASSI/FAT	7,7g
di cui saturi/ <i>of which saturates</i>	3,2g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	29
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	1,0g
PROTEINE/PROTEINS	7,8g
SALE/SALT	1,2g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS</i>	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA' <i>ACCEPTANCE LIMITS</i>
C.M.T./T.M.C.	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
COLIFORMI TOTALI/COLIFORMS	Ufc/g	10 <sup>5</sup>
E. COLI	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
LIEVITI/YEASTS	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
MUFFE/MOULD	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
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.

*Parameters are defined by law, by Italian Frozen Food Institution guidelines and by experimental trials on products*

*Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking*



**SPECIFICA TECNICA DI  
PRODOTTO**  
*TECHNICAL SPECIFICATION  
ARANCINO ALLE VERDURE PREFRITTO  
PREFRIED ARANCINO WITH VEGETABLES*  
Rev. A DEL 22.04.22  
Pag. 3 a 3

**CONTROLLO DELLA QUALITA' / QUALITY CONTROL**

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 <i>INDIVIDUAL WEIGHT</i>	65 g circa (i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') <i>About 25 g (The single pieces may have 10% weight variation)</i>
N° PEZZI PER CONFEZIONE <i>N° PIECES/SU</i>	Circa 15/ <i>About 15</i>
PESO CONFEZIONE <i>WEIGHT/SU</i>	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI <i>DIMENSION</i>	24,5 x 30,0 cm
PESO CONFEZIONE VUOTA <i>PACKING WEIGHT</i>	10 g
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	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) <i>POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)</i>

**IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT**

N° CONFEZIONI PER UVE <i>SU/TU</i>	5
DIMENSIONI UVE <i>DIMENSION</i>	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO <i>PACKING WEIGHT</i>	340 g
PESO NETTO UVE <i>NET WEIGHT</i>	5 kg
PESO LORDO UVE <i>GROSS WEIGHT</i>	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB <i>Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB</i>

**SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZATION**

N° UVE PER STRATO <i>TU/LAYER</i>	9	DIMENSIONI PALLET <i>PALLET DIMENSION</i>	cm80x120x200/H circa
N° STRATI PER PALLET <i>LAYERS</i>	12	PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT</i>	kg 602 circa
N° UVE PER PALLET <i>TU/PALLET</i>	108	PESO NETTO PALLET <i>NET WEIGHT</i>	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET <i>SU/PALLET</i>	540		