



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
**ARANCINO PREFRITTO LINEA PLANT
BASED**
PREFRIED ARANCINO PLANT BASED LINE
Rev. A DEL 16.05.22
Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES DESCRIPTION</i>	ARANCINO PREFRITTO LINEA PLANT BASED <i>PREFRIED ARANCINO PLANT BASED LINE</i>		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	PRODOTTO PREFRITTO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATO A BASE DI RISO, PISELLI E POMODORO RIPIENO DI PREPARAZIONE ALIMENTARE CON SOIA, MOZZARELLA, GRANA PADANO, PROVOLONE PICCANTE. <i>FROZEN BREADED PRODUCT BASED ON RICE, PEAS AND TOMATO STUFFED WITH SOY PREPARATION, MOZZARELLA CHEESE, GRANA PADANO AND PROVOLONE CHEESE. 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	65 ± 2	ARA8802
FORNITORE/SUPPLIER: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE) PRODOTTO NELLO STABILIMENTO DI: VIA MOLINO CARFRATELLI 5 63100 ASCOLI PICENO	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: 8021092350615 COD. ITF14: 0118021092350612 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
<p>salsa di pomodoro 20%, riso 16%, semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, lievito, sale, paprica), preparazione alimentare a base di SOIA 9% [acqua, proteine concentrate di SOIA, oli vegetali (girasole, cocco), aromi naturali, proteine isolate di SOIA, stabilizzante: metilcellulosa, amido (patata, tapioca), lievito essiccato, fibra vegetale (pisello, bambù, agrumi, psyllium, carota), zucchero bruciato, sale], mozzarella 7,5% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI), pastella (farina di FRUMENTO, acqua, sale), piselli, besciamella (amido modificato di mais (E1422), proteine del LATTE, burro in polvere (burro, proteine del LATTE, siero del LATTE, LATTOSIO), brodo vegetale (acqua, sale, amido di mais, estratto vegetale (SOIA), ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, SEDANO, carota, prezzemolo), olio extra vergine d'oliva, spezie), sale, SEDANO, carote, cipolla, olio di oliva, vino rosso, provolone piccante (LATTE, sale, caglio), grana padano (LATTE, sale, caglio, lisozima (contiene UOVO), provola affumicata (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI, aromatizzante di affumicatura), BURRO (crema di latte pastorizzata, fermenti), olio di semi di girasole, sale, noce moscata, basilico, pepe.</p> <p>Può contenere: SENAPE.</p> <p><i>tomato sauce 20%, rice 16%, breading preparation (WHEAT flour, brewer's yeast, salt, paprika powder), SOY preparation 9% [water, concentrated SOY protein, vegetable oils (sunflower, coconut), natural flavors, isolated SOY protein, stabilizers: methylcellulose, starch (potatoes, tapioca), dehydrated yeast, vegetable fiber (peas, bambù, citrus, psyllium, carrot), burned sugar, salt], mozzarella cheese 7,5% (MILK, salt, rennet, LACTIC enzymes), batter (WHEAT flour, water, salt), peas, besciamella sauce (modified maize starch (E1422), MILK proteins, powdered BUTTER (BUTTER, MILK proteins, WHEY proteins, LACTOSE), vegetable broth (water, salt, maize starch, vegetable extract (SOY), dehydrated vegetables in varying proportion (onion, CELERY, carrot, parsley), extra virgin olive oil, spices), salt, CELERY, carrots, onion, olive oil, red wine, provolone cheese (MILK, salt, rennet), grana padano (MILK, salt, rennet, lysozyme (contain EGG)), smoked mozzarella cheese (MILK, salt, rennet, LACTIC enzymes, smoked flavor), BUTTER (pasteurized MILK cream, LACTIC enzymes), sunflower seed oil, salt, nutmeg, basil, pepper.</i></p> <p><i>May contain: MUSTARD.</i></p>

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		



**SPECIFICA TECNICA DI
 PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
**ARANCINO PREFRITTO LINEA PLANT
 BASED**
PREFRIED ARANCINO PLANT BASED LINE
 Rev. A DEL 16.05.22
 Pag. 2 a 3



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 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 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	kJ 960 kcal 229
GRASSI/FAT	g 10,1
di cui saturi / <i>of which saturates</i>	g 3
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	g 28,1
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g 2,9
PROTEINE/PROTEINS	g 5,7
SALE/SALT	g 1,20

PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS</i>	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA' <i>ACCEPTANCE LIMITS</i>
C.M.T./T.M.C.	Ufc/g	3x10 ⁶
E. COLI	Ufc/g	500
STAFILOCOCCUS COAUGULASE POSITIVE	Ufc/g	100
LISTERIA MONOCYTOGENES		3UC su 5 UC < 110 UFC/g
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 Freezed 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 PREFRITTO LINEA PLANT
BASED**
PREFRIED ARANCINO PLANT BASED LINE
Rev. A DEL 16.05.22
Pag. 3 a 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 / 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	65 ± 2 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 15 / About 15
PESO CONFEZIONE WEIGHT/SU	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI DIMENSION	47,5x30,0x6,0 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	355 g
PESO NETTO UVE NET WEIGHT	5 kg
PESO LORDO UVE GROSS WEIGHT	5,355 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	
N° UVE PER PALLET TU/PALLET	108	PESO NETTO PALLET NET WEIGHT	kg 578,3 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET SU/PALLET	540		