



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

COCKTAIL MICRO 12G

Rev. A DEL Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	COCKTAIL MICRO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTURINA MISTA SURGELATA DI PEZZATURA DA 12 GR COMPOSTA DA : CROCCHIE' MICRO CON MOZZARELLA (20%), ARANCINO MICRO CON MOZZARELLA (20%), FRITTATINE DI SPAGHETTI MICRO (20%), DELIZIE AI 4 FORMAGGI MICRO (20%), POLPETTINA DI MELANZANE MICRO (20%) PREFRITTO ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE MIXED		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE 5	PESO CONFEZIONE 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO 12 g	CODICE ARTICOLO COC1010
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N° 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE 18 MESI A -18°C	
	COD. EAN13: 8021092433400 COD. ITF14: 18021092433407 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

INGREDIENTI/INGREDIENTS

acqua, melanzane grigliate 8,5%, fiocchi di patate 6,9% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, stabilizzante: E450i, spezia, antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: E330), panatura (farina di FRUMENTO, farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra, curcuma polvere, paprica in polvere, erbe aromatiche in proporzione variabile, prezzemolo in foglie, pepe nero polvere, coloranti alimentari: zucchero caramellizzato, annatto e curcumina), pasta di semola di GRANO duro 6,4% (semola di GRANO duro, acqua), mozzarella vaccina 4,6% (LATTE, sale, fermenti LATTICI, caglio, correttore di acidità: E330), riso 3,5%, polpa di pomodoro 2,1%, scamorza affumicata 1,5% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI, affumicatura con legno di faggio), preparazione alimentare a base di formaggi 1,5% (acqua 45%, cheddar 22% (LATTE, sale, colture starter, caglio microbico), olio di semi di girasole, proteine del LATTE, emulsionate: E331, sale, amido di patate, correttore di acidità E330, aroma naturale), prosciutto cotto 1,3% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), farina di FRUMENTO, preparato per besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), carne bovina 0,8%, piselli 0,7%, Grana Padano D.O.P 0,5 % (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale) sale, vino bianco, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, 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), SEDANO - carota - cipolla in proporzione variabile, prezzemolo, pepe, provolone (LATTE, caglio, sale), olive nere (olive, sale, stabilizzante: E579), olio extravergine d'oliva, basilico, barbabetola rossa polvere, aglio, noce moscata, alloro, addensante: E464. PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE			
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)			
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	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

COCKTAIL MICRO 12G

Rev. A DEL Pag. 2 a 3



Molluschi e prodotti a base di mollusco

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/COOKING SUGGESTION

IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 4-5 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.

Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10%

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

NEL CONGELATORE	
**** O *** (-18°C)	18 MESI
** (-12°C)	1 MESE
* (-6°C)	1 SETTIMANA
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	
	3 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	kJ1350/322 kcal
GRASSI	22,4 g
di cui saturi	6,5 g
CARBOIDRATI	24 g
di cui zuccheri	6,9 g
PROTEINE	6,2 g
SALE	1,4 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTANCE LIMITS
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.

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): DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/BRC

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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

COCKTAIL MICRO 12G

Rev. A DEL Pag. 3 a 3



PESO SINGOLO PEZZO	12 g circa (i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita')
N° PEZZI PER CONFEZIONE	Circa 83
PESO CONFEZIONE	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI	24,5 x 30,0 cm
PESO CONFEZIONE VUOTA	10 g
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)

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT	
N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NETTO UVE	5 kg
PESO LORDO UVE	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PA</i>	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/PALLETIZATION			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm80x120x200/H 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		