

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO PANINO NAPOLETANO PRECOTTO 130 G Rev.02/02/22	
--	--	--

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PANINO NAPOLETANO PRECOTTO 130g SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	PRODOTTO A PASTA LIEVITATA FARCITO CON FORMAGGI E SALUMI DA 130 G PRECOTTO E SURGELATO		
NUMERO DI PEZZI PER CARTONE: 30	N° CONFEZIONI PER CARTONE: PRODOTTO CONFEZIONATO SFUSO	PESO SINGOLO PEZZO 130 g circa	CODICE ARTICOLO INTERNO PAN3399
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA, 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N°: 1915/L COD. ITF14: 18021092443055 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14 (10) lotto (15) termine minimo di conservazione	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 15 MESI A -18°C	

INGREDIENTI
<p>farina di GRANO tenero tipo “00” 28,3%, acqua, focchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330) prosciutto cotto 16,4%(carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), mortadella 12,5% (carne suina 60%, grasso suino, cotenna, acqua, sale, amidi di patata, destrosio, aromi, spezie, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E316, conservante:E250), strutto, provolone 5,4% (LATTE, caglio, sale), salame 2,5% (carne di maiale, lardo, sale, destrosio, antiossidanti: E315, E392, spezie ed estratti di spezie, conservante: E250, fumo di faggio naturale), speck 2,5% (carne suina, sale, spezie, destrosio, sciroppo di glucosio, zucchero, antiossidante:E301, conservanti:E250, E252, fumo di faggio naturale), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), sale, lievito di birra, estratto di malto in polvere (malto d’ORZO, acqua, farina di malto di GRANO tenero), miglioratore di lievitazione (GLUTINE DI FRUMENTO, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E472e, estratto di malto D’ORZO in polvere, farina di FRUMENTO maltato, agente di trattamento della farina: E300, enzimi: amilasi), proteine del LATTE, LATTE magro in polvere, correttore di acidità: E500, LATTOSIO, maltodestrina, curcuma, pepe.</p> <p>PUO’ CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, PESCE, UOVA, SOIA E CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO), SENAPE.</p>

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine (grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	X		
Crosta e prodotti a base di crosta			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 espressi come SO ₂		X	
Lupino e prodotti a base di Lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.
PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REG. CE 1829/2003 E 1830/2003



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PANINO NAPOLETANO PRECOTTO 130 G

Rev.02/02/22



MODALITA' DI COTTURA

posizionare il prodotto su teglia, scongelare a temperatura ambiente per circa 1 ora o in forno a microonde in modalit  scongelamento per 3-4 minuti e cuocere in forno caldo a 200-210 C per 5-6 minuti.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE(Confezione integra)

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Ufc/g	
CMT	Ufc/g	10 ⁶
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI	Ufc/g	10 ⁸
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	kJ1180/280 kcal
GRASSI	g 8
<i>di cui saturi</i>	g 3,5
CARBOIDRATI	g 41
<i>di cui zuccheri</i>	g 3,7
PROTEINE	g 11
SALE	g 1,9

CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2008: 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

IMBALLAGGIO

PESO SINGOLO PEZZO	130 g circa
N� PEZZI PER CONFEZIONE	30
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	POLIETILENE (idoneo al contatto alimentare in conformit� al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni)
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO BUSTA VUOTA	18 g
PESO LORDO CARTONE	4,294 KG
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

N.B. I VARI PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE DELLE OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PANINO NAPOLETANO PRECOTTO 130 G

Rev.02/02/22



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 463 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 421 circa