



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MELANZANE INDORATE E FRITTE

Rev. b del 30/09/21

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MELANZANE PASTELLATE E SURGELATE – MELANZANE CALIBRATE PRODOTTO PRIVO DI CALOTTE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	MELANZANE (<i>solanum melongena</i>) A FETTE, PASTELLATE E PREFRITTE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATE IQF		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1500 g e	CODICE ARTICOLO	PAR2709
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: 8021092432861 COD. ITF 14 : 18021092432868 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

INGREDIENTI
MELANZANE (<i>solanum melongena</i>) A FETTE, PASTELLATE E PREFRITTE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATE IQF Ingredienti: melanzane grigliate (<i>solanum melongena</i> L.) 65%, UOVA intere liquide pastorizzate omogeneizzate, acqua, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, sale. PUO' CONTENERE: LATTE, SEDANO, PESCE, SOIA, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Reg UE 1169/2011)			
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
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		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 mollusco		X	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati			
Senape e prodotti a base di senape			

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

MODALITA' DI COTTURA
IN FORNO TRADIZIONALE: CUOCERE SECONDO LE APPLICAZIONI DISIDERATE, A 180-200°C PER CA 6-8 MINUTI.
Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MELANZANE INDORATE E FRITTE

Rev. b del 30/09/21

pag. 2 di 3



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	

Valori energetici e nutrizionali medi	Per 100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	kJ 587 / 141 kcal
GRASSI	g 8.1
<i>di cui saturi</i>	g 0.7
CARBOIDRATI	g 14
<i>di cui zuccheri</i>	g 3.3
PROTEINE	g 2.9
SALE	g 0.59

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	Valori conformi ai limiti di legge per la categoria di prodotto.
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	
E. COLI	Ufc/g	
LIEVITI	Ufc/g	
MUFFE	Ufc/g	
STAFILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	
SALMONELLA	Ufc/25g	

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): 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 PRIMARIO

N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
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 SOGGETTI A D'OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260X 153
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO APPROSSIMATIVO UVE	kg 3
PESO CONFEZIONE VUOTA	g 18
PESO LORDO UVE	kg 3,376



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MELANZANE INDORATE E FRITTE

Rev. b del 30/09/21

pag. 3 di 3



MATERIALE DI
CONFEZIONAMENTO

Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 80X120X198/H circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 384 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 324 circa