

	<p align="center">SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p align="center">ARANCINO ALLA SICILIANA EXTRA 130G PRONTO FORNO</p> <p align="center">Rev. H del 19/08/2020 pag. 1 di 3</p>	
--	---	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	ARANCINO ALLA SICILIANA 130 G PRONTOFORNO SURGELATI		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	ARANCINO DI RISO PIRAMIDALI FARCITO CON CON CARNE, PISELLI E MOZZARELLA PREFRITTO ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 130 g circa	CODICE ARTICOLO SUP 2021
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: 8021092434148 COD. ITF 14: 1802109292434145 COD.EAN /UCC 128: (01) ITF 14(10) lotto(15) tmc	

INGREDIENTI
<p>riso 49.2%, ragù di carne bovina 17.3% [polpa di pomodoro 59%, carne bovina 23%, vino bianco, SEDANO - carota - cipolla in proporzione variabile, concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, 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) basilico, bietola rossa in polvere, cipolla, pepe, aglio, noce moscata, alloro], semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica in polvere, coloranti: zucchero caramellizzato, annatto), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), mozzarella 2.9% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330), provolone (LATTE, sale, caglio), Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: liozima - proteina dell'UOVO), piselli 1.4%, formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale).</p> <p>PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA E CROSTACEI.</p>

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

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)			
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		
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	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X	

MODALITA' DI COTTURA
<p>IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER 10-15 MINUTI</p> <p>Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura</p>



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCINO ALLA SICILIANA EXTRA
130G PRONTO FORNO

Rev. H del 19/08/2020

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	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	807 kJ 193 kcal
GRASSI	3,5 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,5 g
CARBOIDRATI	35,0 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,7 g
PROTEINE	5,3 g
SALE	1,2 g

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	
PESO SINGOLO PEZZO	130 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	19 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	2500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	31,0 x 41,0 cm
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'	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCINO ALLA SICILIANA EXTRA
130G PRONTO FORNO

Rev. H del 19/08/2020

pag. 3 di 3



IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NETTO UVE	5 kg
PESO CONFEZIONE VUOTA	18 g
PESO LORDO UVE	5,376 kg
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 602 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		