

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> MINI CROISSANT PROSCIUTTO E FORMAGGIO <i>MINI CROISSANT WITH HAM AND CHEESE</i> Rev. A DEL 13.01.22 Pag. 1 a 3	
--	---	--

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES DESCRIPTION</i>	MINI CROISSANT CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO 30G SURGELATO <i>FREEZED MINI CROISSANT WITH HAM AND CHEESE 30G</i>		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	PRODOTTO DA FORNO CRUDO SURGELATO <i>RAW FROZEN BAKERY PRODUCT</i>		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE <i>SALES UNIT/TRADE UNIT</i>	PESO CONFEZIONE/WEIGHT 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT 30 g	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE COR2521
FORNITORE/SUPPLIER: PRODOTTO PER/PRODUCED FOR RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N° 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END 9 MESI A -18°C/18 MONTHS -18°C
		COD. EAN13: 8021092350455 COD. ITF14: 18021092350452 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
Ripieno di prosciutto e FORMAGGIO (32%) (prosciutto cotto extra (prosciutto di maiale (84. 4%), acqua, sale, aromi, stabilizzatori (E407, E451), antiossidanti (E301) e conservanti (E250)) e FORMAGGIO fuso con GOUDA (FORMAGGIO GOUDA (28%) (LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti di LATTE e caglio), amidi (patata, patata modificata e mais), PROTEINE DEL SIERO DEL LATTE in polvere, sali di fusione (E452, E339, E331), sale, aroma, regolatore di acidità (acido citrico), stabilizzatore (E415) e conservante (E202)), farina di GRANO, BURRO, acqua, zucchero, lievito, glutine del GRANO, UOVO liquido pastorizzato, emulsionante (E472e), addensanti (E412, E466) e agenti di trattamento della farina (E300, E920). PUO' CONTENERE TRACCE DI: NOCCIOLE, SOLFITI, SESAMO, ALTRI CEREALI, SOIA. <i>Ham and CHEESE filling (32%) (cooked ham (pork ham (84,4%), water, salt, flavor, stabilizers (E407, E451), antioxidants (E301), preservatives (E250), CHEESE preparation with GOUDA (GOUDA CHEESE (28%) (MILK, salt, LACTIC enzymes, rennet), starches (potato, modified potato, maize), powdered WHEY PROTEINS, emulsifying salts (E452, E339, E331), salt, flavor, acid (citric acid), stabilizer (E415), preservative (E202), WHEAT flour, BUTTER, water, sugar, yeast, WHEAT gluten, pasteurised EGG, emulsifier (E472e), thickeners (E412, E466), flour treatment agents (E300, E920).</i> MAY CONTAIN: NUTS, SULFITES, SESAME, OTHER CEREALS, SOY

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) / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof</i>	X		Other cereals
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	X		
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		X	
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / <i>Milk and products thereof</i>	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati / <i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof</i>			X
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>		X	
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 espressi 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 <i>THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES 1829/2003/CE AND 1830/2003</i>

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> MINI CROISSANT PROSCIUTTO E FORMAGGIO <i>MINI CROISSANT WITH HAM AND CHEESE</i> Rev. A DEL 13.01.22 Pag. 2 a 3	
---	---	--

MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION
IN FORNO TRADIZIONALE: SCONGELARE PER 45 MINUTI A TEMPERATURA AMBIENTE E CUOCERE IN FORNO A 180-190°C PER 12-14 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.
<i>IN CONVECTION OVEN: THAW THE PRODUCT FOR 45 MINUTES AT AMBIENT TEMPERATURE THAN COOK AT 356-374°F FOR 12-14 MINUTES. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE, STORE IT IN THE FRIDGE AND EAT WITHIN 24 HOURS</i>
Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10% <i>To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation</i>

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS	
NEL CONGELATORE/IN FREEZER	
**** O *** (-18°C)	9MESI/9MONTHS
** (-12°C)	1 MESE/1 MONTH
* (-6°C)	1 SETTIMANA/1 WEEK
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI/3 DAYS

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORAMTION (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)/ average nutritional values for 100 g of product	
VALORE ENERGETICO/ENERGY	kJ 763 kcal 172
GRASSI/FAT	g 5,5
di cui saturi/of which saturates	g 2,4
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	g 26,5
di cui zuccheri/of which sugars	g 4,4
PROTEINE/PROTEINS	g 6,7
SALE/SALT	g 1,3

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTANCE LIMITS
C.M.T./T.M.C.	Ufc/g	10 ⁶
COLIFORMI TOTALI/COLIFORMS	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI/YEASTS	Ufc/g	10 ⁶
MUFFE/MOULD	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.
<i>Parameters are defined by law, by Italian Freezed Food Institution guidelines and by experimental trials on products</i> <i>Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking</i>

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	30 g circa (i singoli pezzi sono soggetti a d oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') About 33 g (The single pieces may have 10% weight variation)
N° PEZZI PER CONFEZIONE N° PIECES/SU	Circa 33/About 33
PESO CONFEZIONE WEIGHT/SU	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI DIMENSION	24,5 x 26,0 cm



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
MINI CROISSANT PROSCIUTTO E FORMAGGIO
MINI CROISSANT WITH HAM AND CHEESE

Rev. A DEL 13.01.22

Pag. 3 a 3



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	340 g
PESO NETTO UVE NET WEIGHT	5g
PESO LORDO UVE GROSS WEIGHT	5,390 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	cm80x120x198/H circa
N° STRATI PER PALLET LAYERS	12	PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT	kg 602 circa
N° UVE PER PALLET TU/PALLET	108	PESO NETTO PALLET NET WEIGHT	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET SU/PALLET	540		