

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO ARANCINO AL SUGO GRANDE 100 g REV DEL 18/12/21	
---	--	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	ARANCINO AL SUGO GRANDE AL SUGO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	ARANCINO AL SUGO GRANDE 100 G SURGELATO FARCITO CON CARNE, PISELLI E MOZZARELLA		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 100 g e	CODICE ARTICOLO ARA 2012/5
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: 8021092000145 COD. ITF 14 14: 18021092000142 COD. EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI
riso 49%, acqua, 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, aromi naturali), basilico, bietola rossa in polvere, cipolla, pepe, aglio, noce moscata, alloro], semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprica), pastella (acqua, farina di GRANO tenero "00", sale), besciamella (acqua, amido di mais modificato, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali di cocco in polvere, sale), mozzarella 2,9% (LATTE, sale, fermenti LATTICI, caglio), provolone (LATTE, sale, caglio), Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO), piselli 1.4%, formaggio pecorino (LATTE di pecora, sale, caglio). PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, SOLFITI, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI SENAPE E FRUTTA A GUSCIO

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	CONTAMINAZIONE E 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 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 loro derivati		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
PENTOLA O FRIGGITRICE: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 6-7 MINUTI
PADELLA: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 6-7 MINUTI GIRANDOLI CONTINUAMENTE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
NEL CONGELATORE:	
**** O *** (-18°C)	VEDI DATA CONSIGLIATA
** (-12°C)	1 MESE



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCINO AL SUGO GRANDE 100 g
REV DEL 18/12/21



*	(-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		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	valori medi riferiti a 100 gr di prodotto	AR*
VALORE ENERGETICO	kJ 808 / kcal 193	10
GRASSI	3.5 g	5
di cui acidi grassi saturi	0.5 g	3
CARBOIDRATI	35 g	13
di cui zuccheri	1.7 g	2
PROTEINE	5.3 g	11
SALE	1,2 g	20

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 ⁵
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): 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	g 100 circa
N° PEZZI X CONFEZIONE	25 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	2500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	Cm 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 OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO CONFEZIONE VUOTA	g 18
PESO LORDO UVE	Kg 5,376



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCINO AL SUGO GRANDE 100 g
REV DEL 18/12/21



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 601 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		