

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO ARANCINO CHORIZO E CHEDDAR ARANCINO WITH CHORIZO AND CHEDDAR CHEESE Rev. A DEL 10/01/2025 Pag. 1 a 5	
---	---	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA/ SALES NAME	ARANCINO CHORIZO E CHEDDAR-65G / ARANCINO WITH CHORIZO AND CHEDDAR CHEESE		
DENOMINAZIONE LEGALE/DENOMINAZIONE DESCRITTIVA LEGAL NAME/PRODUCT DESCRIPTION	PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI RISO, SALUMI E FORMAGGI, PREFRITTA IN OLIO DI GIRASOLE E SURGELATA. GASTRONOMIC PREPARATION BASED ON RICE, COLD CUTS AND CHEESES, PRE-FRIED IN SUNFLOWER OIL AND FROZEN.		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: SALES UNIT/TRADE UNIT	PESO CONFEZIONE: WEIGH 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO WEIGH SINGLE PIECES 65 g circa	CODICE ARTICOLO /ITEM CODE ARA1774
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: BEST BEFORE END
	18 MESI A -18°C / 18 MONTHS		
	EAN13: 8021092509471 ITF14: 18021092509478 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

INGREDIENTI/INGREDIENTS
Ingredienti: riso 29%, preparazione a base di chorizo 15% [chorizo a cubetti 9.2% (carne di maiale, grasso di maiale, sale nitrito (sale, conservante: E250), destrosio, spezie, sciroppo di glucosio, aroma naturale, antiossidante: E392, E300, E301; estratti di spezie), polpa di pomodoro 4.3%, olio extravergine d'oliva, peperoni, cipolla, aglio, prezzemolo, sale], panatura (Farina di GRANO tenero tipo "0", corn-flakes (mais, zucchero, sale, emulsionante: E322), olio vegetale (girasole, colza e soia), lievito di birra, sale, paprika e curcuma), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, amido di patate, sale, addensante: E461), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grasso vegetale (cocco), amido modificato di mais, maltodestrina, sale, spezie), formaggio cheddar 7% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, colorante: E160b), addensante: amido modificato di mais, formaggio provolone piccante (LATTE, sale, caglio), formaggio pecorino (LATTE di pecora, sale, caglio), Grana Padano DOP [(LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina d' UOVO)], formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio vegetale, conservante: lisozima (proteina d' UOVO)), sale, pepe nero, peperoncino. PUÒ CONTENERE: CROSTACEI, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI), SEDANO, SENAPE, LUPINO.
Ingredients: rice 29%, chorizo preparation 15% [diced chorizo 9.2% (pork, pork fat, nitrite salt (salt, preservative: E250), dextrose, spices, glucose syrup, natural flavouring, antioxidant: E392, E300, E301; spice extracts), tomato pulp 4.3%, extra virgin olive oil, peppers, onion, garlic, parsley, salt], breading (soft WHEAT flour type "0", corn flakes (corn, sugar, salt, emulsifier: E322), vegetable oil (sunflower, rapeseed and soya), brewer's yeast, salt, paprika and turmeric), batter (water, WHEAT flour, potato starch, salt, thickener: E461), béchamel sauce (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fat (coconut), modified starch, maltodextrin, salt, spices), cheese cheddar 7% (MILK, salt, rennet, lactic ferments, colour: E160b), thickener: modified corn starch, spicy provolone cheese (MILK, salt, rennet), pecorino cheese (sheep's MILK, salt, rennet), Grana Padano DOP [(MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme (EGG protein)], grated cheese (MILK, salt, vegetable rennet, preservative: lysozyme (EGG protein)], salt, black pepper, chilli pepper. MAY CONTAIN: CRUSTACEANS, FISH, SOY, NUTS (ALMONDS, PISTACHIOS), CELERY, MUSTARD, LUPIN.

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO ARANCINO CHORIZO E CHEDDAR ARANCINO WITH CHORIZO AND CHEDDAR CHEESE Rev. A DEL 10/01/2025 Pag. 2 a 5	
---	---	---

Reg. 1169/2011 INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE			
TIPO ALLERGENE/ ALLERGENS	PRESENZA	ASSENZA	Cross Contact
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)/Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Crustaceans and products thereof			X
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and products thereof	X		
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and products thereof			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and products thereof		X	
Soia e prodotti a base di soia/Soybeans and products thereof			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and products thereof	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof			X
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and products thereof		X	
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂ /Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg in terms of the total SO ₂		X	
Lupino e prodotti a base di Lupino/Lupin and products thereof			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco/Molluscs and products thereof		X	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M./GMO
PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003 THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES 1829/2003/CE AND 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTIONS
In forno tradizionale: posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo a 200°C per 12-13 minuti. In friggitrice ad aria 200°C per 11-12 minuti In a traditional oven: place the still frozen product on a baking tray and cook in a hot oven at 200°C for 12-13 minutes. In an air fryer at 200°C for 11-12 minutes

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

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO ARANCINO CHORIZO E CHEDDAR ARANCINO WITH CHORIZO AND CHEDDAR CHEESE Rev. A DEL 10/01/2025 Pag. 3 a 5	
---	---	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION FACT		
valori energetici e nutrizionali medi / nutrition information	Per 100 g	% delle assunzioni di riferimento espressi per 100g*/% Reference intake RI per 100g*
Valore energetico/energy	1094 kJ/262 kcal	13
Grassi/fat	14 g	20
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	3.7 g	19
Carboidrati/Carbohydrate	26 g	10
di cui zuccheri/of which sugars	0.5 g	1
Fibre	1.6 g	-
Proteine/proteins	7.1 g	14
Sale/salt	1.36 g	23
*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400KJ/2000Kcal) Reference intake of an average adult (8400KJ/2000Kcal)		

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO ARANCINO CHORIZO E CHEDDAR ARANCINO WITH CHORIZO AND CHEDDAR CHEESE Rev. A DEL 10/01/2025 Pag. 4 a 5	
---	---	---

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 Frozen 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 GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERTIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERTIFICATO N. P1540 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE: CERTIFICATO N. D02304-R2 RILASCIATO IN DATA 15/12/2004 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 GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC) CERTIFICATION: CERTIFICATE NO. P1539 ISSUED ON 17/07/2012 INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) CERTIFICATION: CERTIFICATE N. P1540 ISSUED ON 17/07/2012 ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATION: CERTIFICATE NO. D02304-R2 ISSUED ON 15/12/2004 PRODUCTION PROCESS KEPT UNDER CONSTANT CONTROL BY MEANS OF THE H.A.C.C.P. SYSTEM AS REQUIRED BY REG. EC 852/04 TRANSPORT CARRIED OUT UNDER CONTROLLED TEMPERATURE REGIME PURSUANT TO REG. EC 37/05, MINISTERIAL DECREE 493 OF 25/09/95 AND LEGISLATIVE DECREE 110/92 ON THE TRANSPORT OF FROZEN FOODSTUFFS

IMBALLAGGIO PRIMARIO/PRIMARY PACKAGING	
PESO SINGOLO PEZZO/PIECE WEIGHT	65g circa/approx 65g
PEZZI PER CONFEZIONE/PIECES PER BAG	15 circa/approximately 15
PESO CONFEZIONE/PACK WEIGHT	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONE	24,5 x26,0 cm
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)
N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI A D OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'/N.B. THE INDIVIDUAL PIECES ARE SUBJECT TO WEIGHT FLUCTUATIONS OF +/-10% ATTRIBUTABLE TO THEIR CRAFTSMANSHIP	

IMBALLAGGIO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING	
N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI SCATOLA/MASTER BOX DIMENSION	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO/EMPTY BOX WEIGHT	340 g
PESO NETTO CARTONE/NET WEIGHT MASTER BOX	5 kg
PACKING WEIGHT	5,376 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO ARANCINO CHORIZO E CHEDDAR ARANCINO WITH CHORIZO AND CHEDDAR CHEESE Rev. A DEL 10/01/2025 Pag. 5 a 5	
---	---	---

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

BOX PER STRATO/BOX PER LAYER	9	DIMENSIONI PEDANA/PALLET DIMENSION	cm 80x120 h 198
STRATI PER PALLET /LAYER PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET/PALLET GROSS WEIGHT	kg 602 circa
CARTONI PER PALLET/MASTER BOX PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET/PALLET NET WEIGHT	kg 540