

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO MIX BAR 4 GUSTI Rev. A del 11/11/2024 pag. 1 di 4	
--	---	--

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA/ SALES NAME	MIX BAR 4 GUSTI		
DENOMINAZIONE LEGALE/DENOMINAZIONE DESCRITTIVA LEGAL NAME/PRODUCT DESCRIPTION	ASSORTIMENTO IN PROPORZIONE VARIABILE DI RUSTICI 4 RICETTE: RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO, RICOTTA E PEPERONI, RICOTTA E SPINACI, WURSTEL.		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE/ PESO SINGOLO PEZZO 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO/ PESO SINGOLO PEZZO <i>WEIGH SINGLE PIECES</i> 18 g circa	CODICE ARTICOLO /CODE RUS1923
PRODUTTORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N°: 1915/L		TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 15 MESI A -18°C
	COD. EAN: : 8021092509310 COD.ITF 14: 18021092509317 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

INGREDIENTI/INGREDIENTS
Sfoglia 75 %: farina di GRANO tenero tipo “00”, margarina (oli e grassi vegetali di girasole e palma, acqua, correttori di acidità: E330, E331, sale, emulsionante: E471, aromi), acqua, sale, strutto, preparato alimentare (proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, correttore di acidità: E500, emulsionante: E471, LATTOSIO, maltodestrine), curcuma. Ripieno 25%: <u>ricotta e spinaci</u>: ricotta 10.8% (siero di LATTE, PANNA, LATTE, sale), spinaci 6%, besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, spezie), purea di patate [acqua, fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330)], LATTE in polvere, sale, pepe. <u>Ricotta e prosciutto cotto</u>: ricotta 10.4% (siero di LATTE, PANNA, LATTE, sale), prosciutto cotto 7.5% (coscia di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidanti: E301, conservanti: E250), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, spezie), purea di patate [acqua, fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330)], LATTE in polvere, sale, pepe. <u>Ricotta e peperoni</u>: ricotta 10.4% (siero di LATTE, PANNA, LATTE, sale), peperoni 7.5%, besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, spezie), purea di patate [acqua, fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330)], LATTE in polvere, sale, pepe. <u>Würstel</u>: würstel 7.5% (carne di suino, acqua, aroma naturale, fecola di patate, sale, fibra di patata, destrosio, zucchero, spezie, antiossidante: E392, estratti di spezie, affumicato con fumo di legno di faggio), besciamella [acqua, amido modificato, grassi vegetali in polvere (cocco), LATTE magro in polvere, LATTOSIO, BURRO in polvere, sale, proteine del LATTE], pepe, curcuma. PUO' CONTENERE: PESCE, SEDANO, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO. Puff pastry 75%: type "00" soft WHEAT flour, margarine (sunflower and palm vegetable oils and fats, water, acidity regulators: E330, E331, salt, emulsifier: E471, flavourings), water, salt, lard, food preparation (MILK proteins, skimmed MILK powder, acidity regulator: E500, emulsifier: E471, LACTOSE, maltodextrin), turmeric. Filling 25%: ricotta and spinach: ricotta 10.8% (WHEY, CREAM, MILK, salt), spinach 6%, béchamel (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fats (coconut), modified corn starch, maltodextrin, salt, spices), mashed potatoes [water, potato flakes (dehydrated potatoes 99%, emulsifier: E471, antioxidants: E304, E300; acidity regulator: E330)], powdered MILK, salt, pepper. Ricotta and cooked ham: ricotta 10.4% (WHEY, CREAM, MILK, salt), cooked ham 7.5% (pork leg 70%, water, starches, salt, dextrose, natural flavors, antioxidants: E301, preservatives: E250), béchamel sauce (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fats (coconut), modified corn starch, maltodextrin, salt, spices), mashed potatoes [water, potato flakes (dehydrated potatoes 99%, emulsifier: E471, antioxidants: E304, E300; acidity regulator: E330)], MILK powder, salt, pepper. Ricotta and peppers: ricotta 10.4% (WHEY, CREAM, MILK, salt), peppers 7.5%, béchamel (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fats (coconut), modified corn starch, maltodextrin, salt, spices), mashed potatoes [water, potato flakes (dehydrated potatoes 99%, emulsifier: E471, antioxidants: E304, E300; acidity regulator: E330)], powdered MILK, salt, pepper. Sausages: frankfurters 7.5% (pork, water, natural flavouring, potato starch, salt, potato fibre, dextrose, sugar, spices, antioxidant: E392, spice extracts, smoked with beech wood smoke), béchamel [water, modified starch, vegetable fats powder (coconut), skimmed MILK powder, LACTOSE, BUTTER powder, salt, MILK proteins], pepper, turmeric. MAY CONTAIN: FISH, CELERY, SOY, SHELLFISH, MUSTARD AND NUTS.

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO MIX BAR 4 GUSTI Rev. A del 11/11/2024 pag. 2 di 4	
--	---	--

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)			
TIPO ALLERGENE/ ALLERGENS	PRESENZA	ASSENZA	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
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 esposti 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
Modalità di preparazione in forno tradizionale: posizionare i prodotti in teglia su carta da forno, 30 minuti prima di infornarli e cuocere in forno caldo a 200 °C per circa 15-18 minuti. How to prepare them in a traditional oven: place the products in a pan on baking paper, 30 minutes before baking them and bake in a hot oven at 200 ° C for about 15-18 minutes.
Una volta scongelato il prodotto non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore. Da consumarsi previa cottura (prodotti surgelati). Once the product has been thawed, do not refreeze, store in the refrigerator and consume within 24 hours. To be consumed after cooking (frozen products).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS	
NEL CONGELATORE/IN FREEZER	
**** 0 *** (-18°C)	18 MESI/18 MONTHS
** (-12°C)	3 SETTIMANE /3 WEEKS
* (-6°C)	1 SETTIMANA/1 WEEK
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI/3 DAYS

Valori energetici e nutrizionali medi	Per 100 g di prodotto	% delle AR per 100 g di prodotto
Valore energetico/energy	kJ1340 /323 kcal	16

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO MIX BAR 4 GUSTI Rev. A del 11/11/2024 pag. 3 di 4	
--	---	--

Grassi/fat	g 24	34
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	g 2.4	12
Carboidrati/Carbohydrate	g 18	7
di cui zuccheri/of which sugars	g 2.2	2
Fibre	g 2.1	-
Proteine/proteins	g 7,6	15
Sale/salt	g 1,24	21

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		M
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI	Ufc/g	10 ⁸
MUFFE	Ufc/g	10 ³
STAFILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<100
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	<100
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	
PESO SINGOLO	18 g
PEZZO/PIECE WEIGHT	
PEZZI PER	55 circa
CONFEZIONE/PIECES PER BAG	
PESO CONFEZIONE/PACK WEIGHT	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONE	5
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	cm 24,5 x 26.0 cm
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)



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**

MIX BAR 4 GUSTI
Rev. A del 11/11/2024
pag. 4 di 4



N.B. I SINGOLI PEZZI POSSO SUBIRE DELLE 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 (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NETTO UVE	5 kg
PESO CONFEZIONE VUOTA	10 g
PESO LORDO UVE	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
BOX PER STRATO/BOX PER LAYER	9	DIMENSIONI PEDANA/PALLET DIMENSION	cm 80(l) x 120(L) x 200(h) circa
STRATI PER PALLET /LAYER PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET/PALLET GROSS WEIGHT	kg 605 circa
CARTONI PER PALLET/MASTER BOX PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET/PALLET NET WEIGHT	kg 540 circa