



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCINO AL SUGO MEDIO
Rev. d del 01/10/2020



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	ARANCINO AL SUGO MEDIO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	ARANCINO 65 g FARCITO CON CARNE, PISELLI E MOZZARELLA E SURGELATO		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 65 g circa (altri formati disponibili in g.: 25, 100, 130)	CODICE ARTICOLO ARA2013
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA SNC 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C
		COD EAN: 8021092000046 COD. ITF 14 14: 18021092000043 COD. EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI
PRODOTTO DI GASTRONOMIA DA FRIGGERE SURGELATO
Ingredienti: riso 49%, 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, correttore di acidità: acido LATTICO, pepe, aglio, noce moscata, alloro], panatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica in polvere), 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, fermenti LATTICI), 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, caglio, sale).
PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA, CROSTACEI.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg. 1169/2011			
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 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 loro derivati		X	

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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCINO AL SUGO MEDIO
Rev. d del 01/10/2020



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

* (-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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)

VALORE ENERGETICO	808 kJ / 193 kcal
GRASSI	3,5 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,5 g
CARBOIDRATI	35 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,7 g
PROTEINE	5,3 g
SALE	1,2 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	UFC/G	106
COLIFORMI TOTALI	UFC/G	105
E. COLI	UFC/G	103
LIEVITI	UFC/G	105
MUFFE	UFC/G	103
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	65 g circa
N° PEZZI X CONFEZIONE	38 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	2500 e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	Cm 31,0 x 41,0 cm



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCINO AL SUGO MEDIO
Rev. d del 01/10/2020



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 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	340 g
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO CONFEZIONE VUOTA	18 g
PESO LORDO UVE	Kg 5,376
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 180x120x80 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		