

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO RUSTICI MIGNON ASSORTITI Rev. 01.10.2018 pag. 1 di 3	
--	--	--

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	RUSTICI MIGNON ASSORTITI		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	ASSORTIMENTO DI RUSTICI VARI GUSTI COSTITUITO DA : RUSTICI RICOTTA, PROSCIUTTO E SALAME, RUSTICI WURSTEL, RUSTICI CON SPINACI, RUSTICI CON SALMONE, RUSTICI CON OLIVE, RUSTICI CON TONNO, RUSTICI CON PEPERONI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 20 g circa	CODICE ARTICOLO RUS 2005
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: 15 MESI A -18°C
		COD. EAN: : 8021092000022 COD. ITF 14: 18021092000029 COD EAN/UCC 128: (01) ITF 14 (10) lotto(15) tmc	

INGREDIENTI
RUSTICI MIGNON ASSORTITI SURGELATI (RICOTTA E SALAME, RICOTTA E SPINACI, RICOTTA E PEPERONI, RICOTTA E OLIVE NERE, RICOTTA E SALMONE, RICOTTA E TONNO, WÜRSTEL) INGREDIENTI PER SFOGLIA: farina di GRANO tenero "00" 24,9%, margarina vegetale (oli e grassi vegetali di girasole e palma, acqua, correttori di acidità: E330, E331iii, 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. INGREDIENTI PER RIPIENO: ricotta vaccina 39,6% (siero di LATTE vaccino, PANNA vaccina, LATTE vaccino, sale), wurstel 14% (carne di suino* 32%, carne di tacchino* 31%, acqua, grasso di suino 12%, amido di patata, sale iodato, aromi, destrosio, aroma naturale, aroma di affumicatura, sale, addensanti: E407, farina di semi di carrube; antiossidante: E301; conservante: E250; *separata meccanicamente), prosciutto cotto 6,1% (carne di suino 70%, acqua, amidi di patata-tapioca-mais, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), preparazione di SALMONE 5,2 % [SALMONE affumicato (SALMO SALAR) 79.1%, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), vino bianco, cipolla, prezzemolo, sale e pepe], TONNO in olio di semi di girasole 5,2%, olive nere 4,8% (olive, sale, stabilizzante: E579), preparazione di peperoni 4,1% (peperoni 81%, olio di oliva, sale, aglio, origano), preparazione di spinaci 3,1% [spinaci 89%, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), cipolla e sale], besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima – proteina d'UOVO), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), salame 1.1% (carne di maiale, lardo, sale, destrosio, antiossidanti: E315, E392, spezie ed estratti di spezie, conservante: E250, fumo di faggio naturale), scamorza affumicata (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI affumicatura con legno di faggio), provolone (LATTE, sale, caglio) LATTE in polvere, sale, pepe. PUÒ CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI. Può contenere: SEDANO, SOLFITI, SOIA E CROSTACEI.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg. 1169/2011			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	POSSIBILE CONTAMINAZIONE 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	

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO RUSTICI MIGNON ASSORTITI Rev. 01.10.2018 pag. 2 di 3	
--	---	--

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 espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di Lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X	

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

MODALITA' DI COTTURA
In forno: cuocere in forno caldo a 200°C per circa 15-20 minuti.
Una volta scongelato il prodotto non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore. Da consumarsi previa cottura (prodotti surgelati).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE(Confezione integra)	
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	kJ 1278 / kcal 307
GRASSI	g 20,7
di cui acidi grassi saturi	g 10,5
CARBOIDRATI	g 23,3
di cui zuccheri	g 1
PROTEINE	g 7
SALE	g 1,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			M
C.M.T.	Ufc/g		10 ⁶
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g		10 ⁵
E. COLI	Ufc/g		10 ³
LIEVITI	Ufc/g		10 ⁶
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.			



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

RUSTICI MIGNON ASSORTITI

Rev. 01.10.2018

pag. 3 di 3



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	20 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	125 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	2500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	Cm31,0 x41cm
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 VARI PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE DELLE 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 IMBALLO PRIMARIO VUOTO	g 18
PESO NETTO UVE	Kg 5
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 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		