

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO Rustici mignon con wurstel 20 g Rev. 01.10.2019	
---	---	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	RUSTICI MIGNON CON WURSTEL		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	RUSTICI MIGNON CON WURSTEL SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NETTO CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 20 g circa	CODICE ARTICOLO RUS 2005/W
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: IT 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 15 MESI A -18°C
		COD. EAN: 8021092433370 COD ITF 14: 18021092433377 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI
Ingredienti per sfoglia: farina di GRANO tenero tipo "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. Ingredienti per ripieno: wurstel 95% (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), pepe. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, UOVO, PESCE, LATTE E DERIVATI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA, CROSTACEI.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	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
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.

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	

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO Rustici mignon con wurstel 20 g Rev. 01.10.2019	
---	---	---

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 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.

CONTROLLO DELLA QUALITA'
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2008: 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	31,0 x41,0 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 VARI PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE DELLE OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'.	

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