



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FIORI DI ZUCCA CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA PASTELLATI

Rev. G DEL 15/10/2019

pag. 1 di 3



| DEFINIZIONE DEL PRODOTTO | | | |
|---|--|---|--|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | FIORI DI ZUCCA CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA PASTELLATI PRONTOFORNO | | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | FIORI DI ZUCCA FARCITI CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA 65 G PASTELLATI E FREFRITTI IN OLIO SI SEMI DI GIRASOLE SURGELATI | | |
| NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2 | PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2000 g e | PESO SINGOLO PEZZO: 65 g circa | CODICE ARTICOLO FRZ0794 |
| 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. EAN13: 8021092437149 COD ITF14: 18021092437146 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14 (10) lotto (15) termine minimo di conservazione | |

INGREDIENTI

fiiori di zucca 20%, besciamella [acqua, LATTE in polvere, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), farina di GRANO tenero tipo "00", noce moscata], mozzarella 6% (LATTE, sale, fermenti LATTICI, caglio), prosciutto cotto 2,2% (carne di suino 60%, acqua, amido di patata, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, gelatina alimentare, esaltatore di sapidità: E621, stabilizzanti: E450, E451, addensante E407, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), prosciutto cotto arrosto 2,2 % (carne di suino 99%, sale, pepe, antiossidante (E301), cipolla, conservante (E250), aglio, finocchio, noce moscata, rosmarino, zucchero, vino bianco, aceto di vino), provola affumicata 4,5% (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI, affumicatura con fumo naturale di legno di faggio), pastella (acqua, amido di mais, farina di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450i, E500ii, E341i, sale, esaltatore di sapidità: E621, addensante: gomma di Xanthan, pepe nero, spezie-pepe cayenne-), Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima- proteina dell'UOVO), pane grattugiato (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale), sale, pepe, olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, 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 | |
| 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 REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA

IN FORNO TRADIZIONALE: IN FORNO: DISPORRE IL PRODOTTO SU APPOSITE TEGLIE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200°C PER CIRCA 7-8 MINUTI SEPARATAMENTE DA ALTRI PRODOTTI; PER UNA MIGLIORE RESA DEL PRODOTTO SI CONSIGLIA DI SCONGELARLO PARZIALMENTE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200°C PER 6-7 MINUTI.

Prodotto prefrritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FIORI DI ZUCCA CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA PASTELLATI

Rev. G DEL 15/10/2019

pag. 2 di 3



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)

| | |
|-------------------|-------------------|
| VALORE ENERGETICO | kJ 206 / kcal 865 |
| GRASSI | g 10 |
| di cui saturi | g 7,2 |
| CARBOIDRATI | g 21 |
| di cui zuccheri | g 1,5 |
| PROTEINE | g 8,1 |
| SALE | g 0,8 |

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

| 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 |
| MUFFA | 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 | 65 g CIRCA |
| N° PEZZI PER CONFEZIONE | 30 circa |
| PESO NOMINALE CONFEZIONE | 2000 g e |
| N° CONFEZIONI PER CARTONE | 2 x 2000 g |
| 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 SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI AD OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA' | |

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

| | |
|-----------------------|---|
| N° CONFEZIONI PER UVE | 2 |
|-----------------------|---|



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
**FIORI DI ZUCCA CON PROSCIUTTO E
MOZZARELLA PASTELLATI**
Rev. G DEL 15/10/2019
pag. 3 di 3



| | |
|------------------------------|---|
| DIMENSIONI UVE | 390 X 260 X 153 mm |
| PESO CARTONE VUOTO | 340 g |
| PESO NETTO UVE | 4 kg |
| PESO CONFEZIONE VUOTA | 18 g |
| PESO LORDO UVE | 4,376 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 492 circa |
| N° UVE PER PALLET | 108 | PESO NETTO PALLET | kg 432 circa |
| N° CONFEZIONI PER PALLET | 216 | | |