



# 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 DI 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: <b>RISPO FROZEN FOOD SRL</b> STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: <b>VIA LIMA 48</b> <b>81024 MADDALONI (CE)</b>	BOLLO SANITARIO N°: <b>1915/L</b>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>15 MESI A -18°C</b>	
COD. EAN13: 8021092437149 COD ITF14: 18021092437146 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14 (10) lotto (15) termine minimo di conservazione			

### INGREDIENTI

fiori 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 <sub>2</sub>		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 <sup>6</sup>
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 <sup>5</sup>
E. COLI	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
LIEVITI	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
MUFFA	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
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	<b>390 X 260 X 153 mm</b>
PESO CARTONE VUOTO	<b>340 g</b>
PESO NETTO UVE	<b>4 kg</b>
PESO CONFEZIONE VUOTA	<b>18 g</b>
PESO LORDO UVE	<b>4,376 kg</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB</b>

<b>SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE</b>			
N° UVE PER STRATO	<b>9</b>	DIMENSIONI PALLET	<b>cm 80x120x198/h circa</b>
N° STRATI PER PALLET	<b>12</b>	PESO LORDO PALLET	<b>kg 492 circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET	<b>kg 432 circa</b>
N° CONFEZIONI PER PALLET	<b>216</b>		