



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MINI CROISSANT CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Rev.10/06/21
pag. 1 di 3




MINI CROISSANT
con prosciutto e formaggio

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MINI CROISSANT AL GUSTO PROSCIUTTO E FORMAGGIO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	CORNETTINI DI PASTA SFOGLIA AL GUSTO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5X1000	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa	CODICE ARTICOLO COR2521
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA SNC 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L EAN13: 8021092350455 ITF14: 18021092350452 COD. EAN/UCC 128 (01) if 14(10) lotto(15) tmc	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 9 MESI A -18°C

INGREDIENTI

Prodotto da forno crudo surgelato

Ingredienti: (cfr. ALLERGENI E quantitativi in TRACCE in maiuscolo). Ripieno di prosciutto e FORMAGGIO (32%) (prosciutto cotto extra (prosciutto di maiale (84. 4%), acqua, sale, aromi, stabilizzatori (E407, E451), antiossidanti (E301) e conservanti (E250)) e FORMAGGIO fuso con GOUDA (FORMAGGIO GOUDA (28%) (LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti di LATTE e caglio), amidi (patata, patata modificata e mais), PROTEINE DEL SIERO DEL LATTE in polvere, sali di fusione (E452, E339, E331), sale, aroma, regolatore di acidità (acido citrico), stabilizzatore (E415) e conservante (E202)), farina di GRANO, BURRO, acqua, zucchero, lievito, glutine del GRANO, UOVO liquido pastorizzato, emulsionante (E472e), addensanti (E412, E466) e agenti di trattamento della farina (E300, E920). PUO' CONTENERE TRACCE di: NOCCIOLE, SOLFITI, SESAMO, CEREALI, SOIA.

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			
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			
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			
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

MODALITA' DI COTTURA

Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente e cuocere in forno a 180-190°C per 12-14 minuti



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MINI CROISSANT CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Rev.10/06/21
pag. 2 di 3



MINI CROISSANT
con prosciutto e formaggio

Valori energetici e nutrizionali medi	Per 100 g di prodotto
ENERGIA	1453kJ/349Kcal
GRASSI	19g
<i>Di Cui Acidi Grassi Saturi</i>	12g
CARBOIDRATI	32g
<i>di cui zuccheri</i>	5,1g
PROTEINE	12g
SALE	0,8g

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.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
NEL CONGELATORE:	
**** O *** (-18°C)	15 MESI
** (-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	

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	25 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	40 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	Cm 24,5 x 26,0 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 A D OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MINI CROISSANT CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Rev.10/06/21
pag. 3 di 3



MINI CROISSANT
con prosciutto e formaggio

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	gr 340
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	g 10
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO LORDO UVE	Kg 5,390
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB NEUTRO

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 80X120X198/H 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	540		