



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCI PIU' GUSTI 25 g

Rev. g del 10/10/20



### DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA	ARANCINI PIU' GUSTI SURGELATI		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	MIX DI ARANCINI DI RISO SURGELATI DI PEZZATURA MIGNON ( g 25) COMPOSTO DA :ARANCINO AL SUGO, ARANCINO BIANCO PROSCIUTTO E MOZZARELLA, ARANCINO SPINACI E MOZZARELLA, ARANCINO BOSCAIOLA, ARANCINO BIANCO SPECK E PROVOLA		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: <b>2</b>	PESO NOMINALE CONFEZIONE: <b>2500 g e</b>	PESO SINGOLO PEZZO: <b>25 g circa</b>	CODICE ARTICOLO <b>ARA1906</b>
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>18 MESI A -18°C</b>	
	COD. EAN 13: 8021092432984 COD ITF 14: 18021092432981 COD EAN/UCC 128: (01) ITF 14(10) lotto(15) tmc		

### INGREDIENTI

#### **ARANCINO AL SUGO CON MOZZARELLA**

Ingredienti: riso 44%, semilavorato perimpanatura (farina di GRANO, lievito di birra, sale, paprica), ragù di carne bovina 10.7% [polpa di pomodoro 69%, carne bovina 7%, vino bianco, SEDANO – carota – cipolla in proporzione variabile, concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, preparato per brodo (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate –cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali), sale, basilico, bietola rossa in polvere, cipolla, aglio, noce moscata, alloro], pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), mozzarella 8% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), piselli, provolone (LATTE, sale, caglio), Grana padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), sale, pepe. PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA E CROSTACEI.

#### **ARANCINO BIANCO CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA**

Ingredienti: riso 39%, besciamella ai formaggi [LATTE intero reidratato, provolone 7,7% (LATTE, sale, caglio), Grana padano DOP 6,2% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima- proteina dell'UOVO), grassi vegetali da cocco, amido modificato di mais, formaggio pecorino 4,1% (LATTE di pecora, sale, caglio), sale, conservante: E202, spezie, emulsionante: E471], pane grattugiato (farina di GRANO, lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), prosciutto cotto 8% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), mozzarella 4% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI), brodo vegetale (acqua, sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate –cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali). PUO' CONTENERE TRACCE DI SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA, CROSTACEI.

#### **ARANCINO BIANCO SPECK E PROVOLA**

Ingredienti: riso 42%, besciamella ai formaggi [LATTE intero reidratato, provolone 7,7% (LATTE, sale, caglio), Grana padano DOP 6,2% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima- proteina dell'UOVO), grassi vegetali da cocco, amido modificato di mais, formaggio pecorino 4,1% (LATTE di pecora, sale, caglio), sale, conservante: E202, spezie, emulsionante: E471], brodo vegetale (acqua, sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate –cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali), provola affumicata 4,5% (LATTE, sale caglio, fermenti LATTICI, fumo di faggio), preparazione di speck 2.4% [speck a cubetti 70% (carne suina, sale, spezie, destrosio, sciroppo di glucosio, zucchero, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252, fumo di faggio naturale), margarina (grasso di cocco, olio di girasole, acqua, correttori di acidità: acido citrico), vino bianco, cipolla a cubetti surgelata].

PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA, CROSTACEI, SOLFITI

#### **ARANCINO BIANCO ALLA BOSCAIOLA**

Ingredienti: riso 45%, besciamella ai formaggi [LATTE intero reidratato, provolone 7,7% (LATTE, sale, caglio), Grana padano DOP 6,2% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima- proteina dell'UOVO), grassi vegetali da cocco, amido modificato di mais, formaggio pecorino 4,1% (LATTE di pecora, sale, caglio), sale, conservante: E202, spezie, emulsionante: E471], semilavorato per panatura (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, funghi champignon -agaricus bisporus-), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), brodo vegetale (acqua, sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate –cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali), funghi saltati 3.1% [funghi misti in proporzione variabile 77% (Pleurotus ostreatus, Boletus luteus, Lentinus edodes, Phollota mutabilis, Boletus edulis), margarina (grasso di cocco, olio di girasole, acqua, correttori di acidità: acido citrico), cipolla a cubetti surgelata, sale, prezzemolo, basilico, pepe].

PUO' CONTENERE: SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA, CROSTACEI.

#### **ARANCINO BIANCO SPINACI E MOZZARELLA**

Ingredienti: riso 41%, besciamella ai formaggi [LATTE intero reidratato, provolone 7,7% (LATTE, sale, caglio), Grana padano DOP 6,2% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima- proteina dell'UOVO), grassi vegetali da cocco, amido modificato di mais, formaggio pecorino 4,1% (LATTE di pecora, sale, caglio), sale, conservante: E202, spezie, emulsionante: E471], semilavorato per panatura (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, prezzemolo, basilico), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), mozzarella 8% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330), brodo vegetale (acqua, sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate –cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali), spinaci saltati 2.1% [spinaci 89,4%, margarina (grassi ed oli vegetali (cocco, burro di cacao, girasole, cartamo in proporzione variabile), acqua, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aromi, colorante: annatto), cipolla, sale].

PUO' CONTENERE: SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, LUPINI, SENAPE, SESAMO.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg. 1169/2011			
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 <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 REG. CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA
FRIGGITRICE: FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 5-6 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	

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

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>
MUFFE	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.		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	824 kJ 196 kcal
GRASSI	g 7,9
di cui acidi grassi saturi	g 0,3
CARBOIDRATI	g 26

<i>di cui zuccheri</i>	g 1,9
PROTEINE	g 5,3
SALE	g 1,3

<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	
PESO SINGOLO PEZZO	<b>25 g circa</b>
N° PEZZI PER CONFEZIONE	<b>100 circa</b>
PESO NOMINALE CONFEZIONE	<b>2500 g e</b>
N° CONFEZIONI PER CARTONE	<b>2</b>
DIMENSIONI CONFEZIONI	<b>31.0 x 41,0 cm</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>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)</b>
<b>N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI AD OSCILLAZIONI DI PESO DEL +/-10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'</b>	

<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)</b>	
N° CONFEZIONI PER UVE	<b>2</b>
DIMENSIONI UVE	<b>390 X 260 X 153 mm</b>
PESO CARTONE VUOTO	<b>340 g</b>
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	<b>18 g</b>
PESO NETTO UVE	<b>5 kg</b>
PESO LORDO UVE	<b>5,376 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 602 circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET	<b>kg 540 circa</b>
N° CONFEZIONI PER PALLET	<b>216</b>		