

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO DELIZIA AI 4 FORMAGGI PRONTO FORNO Rev. D de 01/0/2018 pag. 1 di 2	
---	---	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DI GASTRONOMIA A BASE DI FIOCCHI DI PATATE E FORMAGGI, PREFRITTO E SURGELATO		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	DELIZIA AI 4 FORMAGGI PRONTO FORNO		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO CIRCA 25 g	CODICE ARTICOLO DEL 2003
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA N. 48 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C
		COD. EAN13: 8021092433516 COD.ITF14: 18021092433513 COD EAN /UCC 128: (01) ITF 14(10)termine minimo di conservazione	

INGREDIENTI
acqua, fiocchi di patate 19% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, curcuma in polvere, paprica in polvere), preparazione alimentare a base di formaggi 7,7% (acqua 45%, cheddar/edam 22% -LATTE vaccino, sale, colture starter, caglio microbico-, olio di girasole 15%, proteine del LATTE 11%, emulsionate: E331, amido di patate, sale, correttore di acidità E330, aroma naturale), farina di FRUMENTO, sale, formaggio pecorino 1,1% (LATTE di pecora, caglio, sale), Grana Padano DOP 0,5% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina d'UOVO), prezzemolo, pepe, olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 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: CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER 7-8 MINUTI. PRODOTTO PRE-FRITTO ALL' ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE.
Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO DELIZIA AI 4 FORMAGGI PRONTO FORNO Rev. D de 01/0/2018 pag. 1 di 2	
---	--	---

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
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.		

Valori energetici e nutrizionali medi	Per 100 g di prodotto	% delle AR per 100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	kJ872 / 208 kcal	10/10
GRASSI	g 8.0	11
<i>di cui saturi</i>	g 5.5	27
CARBOIDRATI	g 25	9
<i>di cui zuccheri</i>	g 0.5	1
PROTEINE	g 8.9	18
SALE	g 0.44	7

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.

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	24,5 x26,0 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'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	340 g

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO DELIZIA AI 4 FORMAGGI PRONTO FORNO Rev. D de 01/0/2018 pag. 1 di 2	
---	---	---

PESO NETTO UVE	5 kg
PESO CONFEZIONE VUOTA	10 g
PESO LORDO UVE	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 200(h)x120(L)x80(l) 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		