



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PIZZETTA MIGNON PRECOTTA

rev 01.10.2020

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PIZZETTA MIGNON PRECOTTA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	PIZZETTA MIGNON SURGELATA CON MOZZARELLA		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa	CODICE ARTICOLO PIZ2016
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: 12 MESI A -18°C
COD. EAN: 8021092434056 COD. ITF 14 : 180210434053 COD EAN/UCC 128: (01) ITF 14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione			

INGREDIENTI
farina di GRANO tenero "00" 17%, acqua, sale, zucchero, passata di pomodoro 18%, amido modificato, sciroppo di glucosio, preparato alimentare 4% (proteine del LATTE, FORMAGGIO fuso, grassi vegetali -cocco, palma-, correttore di acidità: E330, sale di fusione: E331, conservante: E202), olio di semi di girasole, strutto raffinato, antiossidante (E320), farina di malto di FRUMENTO. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, UOVO, SOIA, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg. 1169/2011			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	CONTAMINAZIONE E 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

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: posizionare su teglia il prodotto e cuocere in forno caldo a 180-200°C per circa 5-6 minuti

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	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PIZZETTA MIGNON PRECOTTA

rev 01.10.2020

Pag. 2 a 3



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)

VALORE ENERGETICO	kj 1113 /kcal 265
GRASSI	g 9
di cui acidi grassi saturi	g 4
CARBOIDRATI	g 33,1
di cui zuccheri	g 1,0
PROTEINE	g 12,1
SALE	g 1,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		M
CMT	Ufc/g	SCARSAMENTE SIGNIFICATIVO
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ⁵
LIEVITI	Ufc/g	10 ⁸
MUFFE	Ufc/g	10 ⁵
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 9001:2015: 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	g 25 circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	60 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1500 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI	Cm 31,0 x 41 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 POSSO SUBIRE DELLE OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'.	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260X 153
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO NETTO UVE	Kg 3
PESO CONFEZIONE VUOTA	g 18
PESO LORDO UVE	Kg 3,376
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 384 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 324 circa



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PIZZETTA MIGNON PRECOTTA

rev 01.10.2020

Pag. 3 a 3



N° CONFEZIONI PER PALLET	216		
--------------------------	-----	--	--