



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ARANCI' PIU' GUSTO PRONTO FORNO

Rev. C del 28.07.15



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	ARANCI' PIU' GUSTO PRONTOFORNO (SURGELATI)		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	MISTO DI ARANCINI: -ARANCINO AL SUGO MIGNON CON MOZZARELLA, ARANCINO BIANCO SPECK E PROVOLA, ARANCINO BOSCAIOLA, ARANCINO CON SPINACI, ARANCINO BIANCO CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO- DI PEZZATURA DI 25 PRONTOFORNO PREFRITTI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO CONFEZIONE: G 1000	PESO SINGOLO PEZZO: G 25	CODICE ARTICOLO ARA0445
FORNITORE: RISPO SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA SNC 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L EAN13: 8021092437385 ITF14: 18021092437382 COD. EAN/UCC 128: (01) itf 14(10) lotto(15) tmc	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C

INGREDIENTI
riso 48,00%, acqua, semilavorato per impanatura (farina di GRANO tenero "0", farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprica in polvere, curcuma in polvere, erbe aromatiche in proporzioni variabili: prezzemolo foglie, basilico foglie- funghi champignon [5%]), mozzarella vaccina 15,00% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI, correttore di acidità: E330, conservante: E202), polpa di pomodoro 10,00%, prosciutto cotto 6,70% (carne suina, acqua, destrosio, saccarosio, proteine del LATTE idratate, sale, amidi, aromi e spezie, esaltatore di sapidità: E621, stabilizzanti: E407, E450, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), funghi misti in proporzione variabile 5,34%, scamorza affumicata 4,90% (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI, aroma fumo), spinaci 3,56%, speck 2,72% (carne suina, sale, spezie, destrosio, maltodestrine, fruttosio, antiossidante: E301, conservante: E250), carne bovina, piselli, provolone (LATTE, caglio, sale), vino, Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell' UOVO), formaggio pecorino (LATTE di pecora, sale, caglio), preparato per besciamella (amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali in polvere-da cocco-, sale), concentrato di pomodoro, margarina vegetale (grassi vegetali-da palma-, acqua, grassi vegetali idrogenati - da cocco-, olii vegetali -da colza-, LATTE scremato, sale, emulsionanti: E471, E322 -da girasole- conservante: E202, correttore di acidità: E330, aromi, colorante: beta-carotene, vitamine: A e D), LATTE in polvere, olio di semi di girasole, SEDANO- carota - cipolla in proporzione variabile, farina di FRUMENTO, preparato per brodo (sale iodato, fecola di patate, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale-da palma-, cipolla disidratata, aromi, spezie), vino, sale, cipolla, pepe, basilico, barbabietola rossa polvere, prezzemolo, curcuma, aglio, noce moscata, alloro, zafferano. PUO' CONTENERE TRACCE DI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)			
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 tradizionale: posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo a 200-210°C per 6-7 minuti. In forno a microonde: posizionare su piatto rotante il prodotto ancora surgelato e cuocere a potenza media per 3-4 minuti.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. C del 28.07.15

ARANCI' PIU' GUSTO PRONTO FORNO



MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
NEL CONGELATORE:	
**** O *** (-18°C)	VEDI TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
** (-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. PRODOTTO PREFERITTO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	

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.		

CONTROLLO DELLA QUALITA'
CERTIFICAZIONE DI SITEMA QUALITA' ISO 9001:2008 RILASCIATA IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY 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	Gr 25 circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	40 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	ge 1000
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	Cm 24,5 x 30,0 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	5
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	gr 340
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	gr 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 180x120x80 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		