



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SUPPLÌ ALLA ROMANA MIGNON

Rev. d del 20.03.24 pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SUPPLÌ ALLA ROMANA MIGNON		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	SUPPLÌ DI RISO AL SUGO OVALI (GR 25) FARCITI CON MOZZARELLA		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO CONFEZIONE: g 2500 e	PESO SINGOLO PEZZO: g 25	CODICE ARTICOLO SUP 3040
FORNITORE: RISPO SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C	
COD. EAN: 8021092000206 COD ITF 14: 18021092000209 COD EAN/UCC 128 : (01) ITF 14(10) lotto(15) tmc			

INGREDIENTI
riso 48%, acqua, semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprika), polpa di pomodoro 9,2%, mozzarella vaccina 7,7% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330, conservante: E202), farina di GRANO tenero "00", preparato per besciamella (amido di mais modificato, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali di cocco in polvere, sale), provolone (LATTE, sale, caglio), Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell' UOVO), Gran Moravia (LATTE, sale, caglio da coltura vegetale, conservante: E1105 lisozima proteina dell'UOVO) , formaggio pecorino (LATTE ovino, caglio, sale), carne bovina 2,7%, vino, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, SEDANO - carota - cipolla in proporzione variabile, sale, preparato per brodo (sale iodato, fecola di patate, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale di palma, cipolla disidratata, aromi, spezie), bietola rossa in polvere, basilico, curcuma, cipolla, pepe, aglio, noce moscata, alloro. PUÒ CONTENERE TRACCE DI PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI.

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		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 REG. CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA
PENTOLA O FRIGGITRICE: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 4-5 MINUTI
PADELLA: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 6-7 MINUTI GIRANDOLI CONTINUAMENTE

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

SUPPLÌ ALLA ROMANA MIGNON

Rev. d del 20.03.24 pag. 2 di 3



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

ENERGIA	kJ 786/kcal 186
GRASSI	g 2,3
di cui saturi	g 1,4
CARBOIDRATI	g 36
di cui zuccheri	g 1,8
PROTEINE	g 5,2
SALE	g 1,2

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 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	g 25 circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	100 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	g 2500 e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	cm 31,0 x41,0 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	2
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 142
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	g 18
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO LORDO UVE	Kg 5,376
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SUPPLÌ ALLA ROMANA MIGNON

Rev. d del 20.03.24 pag. 3 di 3



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	216		