



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## Suppli Alla Romana Medi 65G

REV. 24/05/24

PAG. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SUPPLI' ALLA ROMANA MEDI		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	SUPPLI' DI RISO AL SUGO OVALI (G 65) FARCITI CON MOZZARELLA		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO CONFEZIONE: 2500 e	PESO SINGOLO PEZZO: 65 g circa (altri formati disponibili in g.: 100, 25)	CODICE ARTICOLO SUP3039
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: 8021092000138 COD ITF 14: 18021092000135 COD EAN/UCC 128 : (01) ITF 14(10) lotto(15) tmc			

INGREDIENTI
<b>PRODOTTO DI GASTRONOMIA SURGELATA A BASE DI RISO CON MOZZARELLA, DA FRIGGERE</b>
Ingredienti: riso 48%, ragù di carne bovina 15% [polpa di pomodoro 70%, carne bovina 7%, vino bianco, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, misto di verdure (SEDANO, carota, cipolla in proporzione variabile), 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), bietola rossa in polvere, basilico, cipolla, sale, correttore di acidità: acido LATTICO, aglio, noce moscata, alloro], mozzarella vaccina 9% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica in polvere), provolone (LATTE, sale, caglio), Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: liozima – proteina dell' UOVO), Gran Moravia (LATTE, sale, caglio da coltura vegetale, conservante: E1105 liozima proteina dell'UOVO), formaggio pecorino (LATTE ovino, caglio, sale), sale, pepe.
<b>PUÒ CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA E CROSTACEI,SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.</b>

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
PENTOLA O FRIGGITTRICE: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 6-7 MINUTI



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Suppli Alla Romana Medi 65G

REV. 24/05/24

PAG. 2 di 3



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

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)

ENERGIA kJ 786 / kcal 186

GRASSI g 2,3

di cui acidi grassi 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<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.

## 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 65 g circa

N° PEZZI PER CONFEZIONE 38 circa

PESO NOMINALE  
CONFEZIONE 2500 g 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



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

**Suppli Alla Romana Medi 65G**

REV. 24/05/24

PAG. 3 di 3



DIMENSIONI UVE	<b>mm 390 x 260 x 153</b>
PESO CARTONE VUOTO	<b>340 g</b>
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	<b>18 g</b>
PESO NETTO UVE	<b>Kg 5</b>
PESO LORDO UVE	<b>Kg 5,376</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB</b>

<b>SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE</b>			
N° UVE PER STRATO	<b>9</b>	DIMENSIONI PALLET	<b>cm 180x120x80 circa</b>
N° STRATI PER PALLET	<b>12</b>	PESO LORDO PALLET	<b>Kg 601 circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET	<b>Kg 540 circa</b>
N° CONFEZIONI PER PALLET	<b>216</b>		