



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Cocktail micro 12 G
Rev. H del 02.02.17



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	COCKTAIL MICRO PRONTOFRITTO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTURINA MISTA SURGELATA DI PEZZATURA DA 12 GR COMPOSTA DA : CROCCHÉ MICRO CON MOZZARELLA (20%), ARANCINO MICRO CON MOZZARELLA (20%), FRITTATINE DI SPAGHETTI MICRO (20%), DELIZIE AI 4 FORMAGGI MICRO (20%), POLPETTINA DI MELANZANE MICRO (20%) PREFRITTO ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g €	PESO SINGOLO PEZZO: 12 g circa	CODICE ARTICOLO COC 1010
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: : 8021092433400 COD.ITF 14: 18021092433407 COD.EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI
acqua, melanzane grigliate 8,5%, fiocchi di patate 6,9% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra, curcuma polvere, paprica in polvere, erbe aromatiche in proporzione variabile, prezzemolo in foglie, basilico in foglie, pepe nero polvere, coloranti alimentari: zucchero caramellizzato, annatto e curcumina), pasta di semola di GRANO duro 6,4% (semola di GRANO duro, acqua), mozzarella vaccina 4,6% (LATTE, sale, fermenti LATTICI, caglio, correttore di acidità: E330, conservante: E202), riso 3,5%, polpa di pomodoro 2,1%, scamorza affumicata 1,5% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI, aroma fumo), preparazione alimentare a base di formaggi 1,5% (acqua 45%, cheddar/edam 19% - LATTE vaccino, sale, colture starter, caglio microbico-, grassi vegetali non idrogenati di palma e girasole, proteine del LATTE, emulsionate: E331, sale, amido di patate, correttore di acidità E330, aromi), prosciutto cotto 1,3% (carne di suino 60%, acqua, amido di patata, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, gelatina alimentare, esaltatore di sapidità: E621, stabilizzanti: E450, E451, addensante E407, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), farina di FRUMENTO, 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), formaggio pecorino 1,1% (LATTE di pecora, caglio, sale), carne bovina 0,8%, piselli 0,7%, Grana Padano D.O.P 0,5 % (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO), sale, vino bianco, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, preparato per brodo (sale iodato, fecola di patate, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale -da palma-, cipolla disidratata, aromi, spezie), SEDANO - carota - cipolla in proporzione variabile, prezzemolo, pepe, provolone (LATTE, caglio, sale, agente anti-agglomerante: semola di GRANO duro), olive nere (olive, sale, stabilizzante: E579), olio extravergine d'oliva, basilico, barbabietola rossa polvere, aglio, noce moscata, alloro, addensante: E464. PUO' CONTENERE TRACCE DI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA E CROSTACEI. PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI

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 espessi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e loro derivati		X	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Cocktail micro 12 G
Rev. H del 02.02.17



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 A SEGUITO DI SCONGELAMENTO E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200°C-210 PER 4-5 MINUTI

Prodotto preffritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura

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

10⁶

COLIFORMI TOTALI

Ufc/g

10⁵

E. COLI

Ufc/g

10³

LIEVITI

Ufc/g

10⁶

MUFFE

Ufc/g

10³

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

VALORE ENERGETICO

kJ1350/322 kcal

GRASSI

22,4 g

di cui saturi

6,5 g

CARBOIDRATI

24 g

di cui zuccheri

6,9 g

PROTEINE

6,2 g

SALE

1,4 g

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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Cocktail micro 12 G
Rev. H del 02.02.17



IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	12 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	83 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	24,5 x 26,0 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)

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NOMINALE UVE	5 kg
PESO CONFEZIONE	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 602circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	540		