

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO TECHNICAL SPECIFICATION CALZONE FRITTO ALLA PIZZIOIA FRIED DOUGHT WITH MOZZARELLA AND TOMATO Rev. A DEL 29.09.22 Pag. 1 a 3	
---	--	--

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	CALZONE FRITTO GUSTO PIZZAIOLA PRONTOFORNO FRIED DOUGHT WITH MOZZARELLA AND TOMATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI PASTA LIEVITATA SURGELATA CON RIPIENO DI MOZZARELLA E SUGO A BASE DI PASSATA DI POMODORO. PREFRITTA E SURGELATA GASTRONOMICAL PREPARATION BASED ON LEVENED FRIED DOUGHT STUFFED WITH MOZZARELLA AND TOMATO. PREFRIED AND FROZEN		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE SALES UNIT/TRADE UNIT 25	PESO CONFEZIONE/WEIGHT 25 PEZZI/CARTONE 25 PIECES/CASE	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT 150 g	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE CAL0485
FORNITORE/SUPPLIER: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/PRODUCER AND PACKER: Via Casamassima, 70010 Capurso (BA)		BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N° 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END 12 MESI A -18°C / 12 MONTHS -18°C
		COD. EAN13: COD. ITF14: 18021092437399 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lot number-(15) tmc	

INGREDIENTI/INGREDIENTS
farina di GRANO tenero tipo “00”, acqua, sugo a base di passata di pomodoro 16,7% (passata di pomodoro 15,2%, olio di semi di girasole, soffritto vegetale (SEDANO, cipolla, carote in proporzione variabile), sale, zucchero, pepe, basilico), mozzarella 15,9% (LATTE di vacca pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: acido citrico, antiagglomerante: fecola di patate), strutto, olio di semi di girasole, fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi), lievito di birra, sale, semilavorato attivatore per pane e prodotti lievitati (farina di GRANO tenero, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine di SOIA, destrosio, farina di FRUMENTO maltato, alfa amilasi, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico), formaggio da grattugia (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio), mono e di gliceridi degli acidi grassi, zucchero, amido di mais pregelatinizzato. Può contenere: UOVA, PESCE e prodotti della pesca. WHEAT flour “00” type, water, tomato preparation 16,7% (tomato sauce 15,2%, sunflower seed oil, sauteed vegetables (CELERY, onion, carrots in varying proportion), salt, sugar, pepper, basil), mozzarella cheese 15,9% (pasteurized cow’s MILK, salt, LACTIC enzymes, rennet, acid: citric acid; anticaking: potato starch), pork fat, sunflower seed oil, potato flakes (potatoes, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids), brewer’s yeast, salt, activators of leavening (WHEAT flour, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, SOY lecithin; dextrose, malted WHEAT flour, enzyme: alpha amilase; flour treatment agent: ascorbic acid), grated cheese (MILK, LACTIC enzymes, salt, rennet), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, sugar, pregelatinized maize starch. May contain: EGG, FISH and products thereof.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE / ALLERGENS Reg. 1169/2011			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA PRESENT	ASSENZA NOT PRESENT	CONTAMINAZIONE CROCIATA CROSS CONTACT
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) / Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof		X	
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof			X
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof		X	
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / Milk and products thereof	X		



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
CALZONE FRITTO ALLA PIZZIOIA
FRIED DOUGHT WITH MOZZARELLA AND
TOMATO
Rev. A DEL 29.09.22
Pag. 2 a 3



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/ <i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof</i>		X	
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg in terms of the total SO₂</i>		X	
Lupino e prodotti a base di Lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products thereof</i>		X	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003
THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES 1829/2003/CE AND 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION

SCONGELARE COMPLETAMENTE IL PRODOTTO IN FRIGORIFERO O IN ALTERNATIVA IN MICROONDE PER CIRCA 2 MIN IN MODALITA' DEFROST. COTTURA IN FORNO TRADIZIONALE: CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180°C PER 7-8 MIN. COTTURA IN FORNO MICROONDE: CUOCERE A POTENZA MEDIA PER CIRCA 2 MIN.

DEFROST THE PRODUCT IN THE FRIDGE OR IN MICROWAVE OVEN FOR 2 MIN. IN DEFROST FUNCTION. TO COOK IN PREHEATED CONVENTIONAL OVEN AT 180°C FOR 7-8 MIN OR IN MICROWAVE OVEN AT MEDIUM POWER FOR 2 MIN.

Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10%
To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS

NEL CONGELATORE/IN FREEZER	
**** O *** (-18°C)	12 MESI/12 MONTHS
** (-12°C)	1 MESE/1 MONTH
* (-6°C)	1 SETTIMANA/1 WEEK
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI/3 DAYS

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION
(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)/ *average nutritional values for 100 g of product*

VALORE ENERGETICO/ENERGY	kJ 1144 kcal 276
GRASSI/FAT	g 9,9
di cui saturi/of which saturates	g 5,2
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	g 37
di cui zuccheri/of which sugars	g 1,1
PROTEINE/PROTEINS	g 9,3
SALE/SALT	g 0,9

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA' ACCEPTANCE LIMITS
C.M.T./T.M.C.	Ufc/g	5x10 ⁵
COLIFORMI TOTALI/COLIFORMS	Ufc/g	320
E. COLI	Ufc/g	0.3
STAFILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	300
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/25g	ASSENTE
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.

Parameters are defined by law, by Italian Frozen Food Institution guidelines and by experimental trials on products



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
*TECHNICAL SPECIFICATION
CALZONE FRITTO ALLA PIZZIOIA
FRIED DOUGHT WITH MOZZARELLA AND
TOMATO*
Rev. A DEL 29.09.22
Pag. 3 a 3



Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking

CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2015: CERTIFICATO N. 8234 RILASCIATO IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/ ISO 9001:2015 CERTIFICATION N. 8234 ISSUED ON 08/09/2004 BY CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERTIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/BRC CERTIFICATION N. P1539 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERTIFICATO N. P1540 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/IFS CERTIFICATION N. P1540 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE: CERTIFICATO N. D02304-R2 RILASCIATO IN DATA 15/12/2004 DALL'ISTITUTO CERTITALIA/ISO 14000 N. CERTIFICATION ISSUED ON 15/12/2004 BY CERTITALIA
Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04/ *Production process maintained under control by H.A.C.C.P. system as required by EC Regulation 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/ *Transport under controlled temperature conditions in accordance with EC Regulation 37/05, D.M. 493 of 25/09/95 and Legislative Decree 110/92*

IMBALLAGGIO PRIMARIO/ SALES UNIT

PESO SINGOLO PEZZO <i>INDIVIDUAL WEIGHT</i>	150 g circa (i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') <i>About 25 g (The single pieces may have 10% weight variation)</i>
N° PEZZI PER CONFEZIONE <i>N° PIECES/SU</i>	Circa 25/ <i>About 25</i>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	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) <i>POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)</i>

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT

N° CONFEZIONI PER UVE <i>SU/TU</i>	1
DIMENSIONI UVE <i>DIMENSION</i>	215 X 265 X 385 mm
PESO CARTONE VUOTO <i>PACKING WEIGHT</i>	400g
PESO LORDO UVE <i>GROSS WEIGHT</i>	4,160 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB <i>Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB</i>

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/ PALLETIZATION

N° UVE PER STRATO <i>TU/LAYER</i>	9	DIMENSIONI PALLET <i>PALLET DIMENSION</i>	cm80x120x200/H circa
N° STRATI PER PALLET <i>LAYERS</i>	8	PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT</i>	kg 319 circa
N° UVE PER PALLET <i>TU/PALLET</i>	72	PESO NETTO PALLET <i>NET WEIGHT</i>	kg 270 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET <i>SU/PALLET</i>	72		