



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MOZZARELLINE PANATE 18 g circa

Rev. 10/01/2020

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MOZZARELLINA PANATA SURGELATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	MOZZARELLINE DI LATTE VACCINO PANATE SURGELATE ALL'ORIGINE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 18 g circa	CODICE ARTICOLO MOZ2005
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD 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: 8021092434230 COD. ITF 14 :18021092434237 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

INGREDIENTI
mozzarella vaccina 50% (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI), semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprica in polvere), acqua, farina di FRUMENTO, farina di mais, coloranti alimentari: E160c, sale, olio di semi di girasole, amido di mais UOVO intero in polvere, fibra alimentare (FRUMENTO), agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. PUO' CONTENERE: SOIA, SEDANO.

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 espessi come SO ₂		X	
Lupino e loro derivati		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 padella: friggere in abbondante olio caldo a 180/190°C per 3-4 minuti girando continuamente. In friggitrice: friggere in abbondante olio caldo a 180/190°C per 3-4 minuti.

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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MOZZARELLINE PANATE 18 g circa

Rev. 10/01/2020

Pag. 2 a 3



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

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

VALORE ENERGETICO	1042 kJ 249 kcal
GRASSI	10 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	4,6 g
CARBOIDRATI	27,5 g
<i>di cui zuccheri</i>	5,5 g
PROTEINE	12,3 g
SALE	1,1 g

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 9001:2015: 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	18 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	139 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 A D 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	340 g
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO CONFEZIONE VUOTA	18 g
PESO LORDO UVE	Kg 5,376



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MOZZARELLINE PANATE 18 g circa

Rev. 10/01/2020

Pag. 3 a 3



MATERIALE DI
CONFEZIONAMENTO

Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 80X120X198/H circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 601 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	540		