

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO POLPETTINA DI MELANZANE Rev. 01.06.21 Pag. 1 a 3	
---	--	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	POLPETTINA DI MELANZANE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	POLPETTA A BASE DI MELANZANE SURGELATA		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa	CODICE ARTICOLO POL2000
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL STABILIMENTO VIA LIMA, 48 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C
		COD. EAN: 8021092365008 COD ITF 14: 18021092365005 COD EAN/UCC 128: (01) ITF 14 (10) lotto (15) tmc	

INGREDIENTI
Melanzane grigliate 52%, semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica in polvere, curcuma in polvere), pane grattugiato (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale, amido modificato di FRUMENTO E1404), grana padano grattugiato (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), olive nere, (olive, sale, stabilizzante: E579), mozzarella (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI), provola affumicata (LATTE vaccino, sale, fermenti LATTICI, caglio, aroma fumo), provolone semipiccante grattugiato (LATTE vaccino, sale, caglio), besciamella (acqua, amido modificato di mais, proteine del LATTE, BURRO in polvere (BURRO, proteine del LATTE, siero del LATTE, LATTOSIO), sale), sale, pepe, basilico. PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA. 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	POSSIBILE 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			
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 REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA
Da consumarsi previa cottura. Friggitrice: friggere il prodotto ancora surgelato per 4 minuti in olio bollente a 180°C. Lasciate riposare il prodotto per circa 1 minuto.
PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE; DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
NEL CONGELATORE:

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO POLPETTINA DI MELANZANE Rev. 01.06.21 Pag. 2 a 3	
---	---	---

**** 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	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	858 KJ 205 Kcal
GRASSI	13,0 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	1,2 g
CARBOIDRATI	16 g
<i>di cui zuccheri</i>	2,4 g
PROTEINE	2,4 g
SALE	1,3 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	25 g circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	2500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	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 VARI PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE DELLE OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	2

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO POLPETTINA DI MELANZANE Rev. 01.06.21 Pag. 3 a 3	
---	---	---

DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO NETTO UVE	5 kg
PESO LORDO UVE	5,376 kg
PESO CONFEZIONE VUOTA	18 g
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	216		