



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SUPPLI' ALLA ROMANA GRANDI

Rev. del 04.12.21

pag. 1 di 3



| DEFINIZIONE DEL PRODOTTO | | | |
|---|---|--|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | SUPPLI' ALLA ROMANA GRANDI | | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | SUPPLI' DI RISO AL SUGO OVALI (GR 100) FARCITI CON MOZZARELLA | | |
| NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2 | PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e | PESO SINGOLO PEZZO: 100 g circa | CODICE ARTICOLO SUP 3038 |
| 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: 8021092000343 COD ITF 14: 18021092000340 COD EAN/UCC 128 : (01) ITF 14(10) lotto(15) tmc | |

| INGREDIENTI |
|--|
| PRODOTTO DI GASTRONOMIA SURGELATA A BASE DI RISO CON MOZZARELLA, DA FRIGGERE |
| 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: lisozima – proteina dell' UOVO), formaggio pecorino (LATTE ovino, caglio, sale), sale, pepe. |
| PUÒ CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO |

| 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 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 REG. CE 1829/2003 E 1830/2003 |

| MODALITA' DI COTTURA |
|---|
| PENTOLA O FRIGGITRICE: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 6-7 MINUTI |
| PADELLA: SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190° PER 6-7 MINUTI GIRANDOLI CONTINUAMENTE |



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SUPPLI' ALLA ROMANA GRANDI

Rev. del 04.12.21

pag. 2 di 3



| 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 | |

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 gr di prodotto) | | |
|--|--------|----------|
| VALORE ENERGETICO | 786 kJ | 186 kcal |
| GRASSI | 2,3 g | |
| di cui acidi grassi saturi | 1,4 g | |
| CARBOIDRATI | 36 g | |
| di cui zuccheri | 1,8 g | |
| PROTEINE | 5,2 g | |
| SALE | 1,2 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 9001:2008: 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 |

| IMBALLAGGIO PRIMARIO | |
|---|---|
| PESO SINGOLO PEZZO | 100 g circa |
| N° PEZZI PER CONFEZIONE | 25 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 SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI AD OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'. | |

| IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE) | |
|------------------------------|---------------------------|
| N° CONFEZIONI PER UVE | 2 |
| DIMENSIONI UVE | 390 X 260 X 153 mm |
| PESO CARTONE VUOTO | 340 g |



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SUPPLI' ALLA ROMANA GRANDI

Rev. del 04.12.21

pag. 3 di 3



| | |
|------------------------------|---|
| PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO | 18 g |
| PESO NETTO UVE | 5 kg |
| PESO LORDO UVE | 5,376 kg |
| 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 | | |