



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## STICK DI PROVOLA CON SPECK PANATO

Rev. 23/12/2021



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	STICK DI PROVOLA CON SPECK PANATO PRONTOFORNO (SURGELATI)		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	STICK DI PROVOLA CON SPECK PANATO 30g CIRCA PREFRITTO E SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 30 g circa	CODICE ARTICOLO STI0001
FORNITORE: <b>RISPO FROZEN FOOD SRL</b> STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: <b>VIA LIMA 48</b> <b>81024 MADDALONI (CE)</b>		BOLLO SANITARIO N°: <b>1915/L</b>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>18 MESI A -18°C</b>
		EAN13: 8021092435794 ITF14: 18021092435791 COD. EAN/UCC 128: (01) itf 14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione	

INGREDIENTI
provola affumicata 50% (LATTE vaccino, caglio, sale, correttore di acidità: E330, affumicatura con legno di faggio), semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, colorante: -zucchero caramellizzato-, curcuma in polvere, paprica polvere, aglio, pepe nero, prezzemolo), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), speck 10% [carne suina, sale, spezie, aromi, antiossidante: E301, conservanti: E250], olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE TRACCE DI: PESCE, SEDANO, UOVO, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Reg. UE 1169/2011)			
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			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>		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
IN FORNO TRADIZIONALE: posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo a 200-210°C per 5-6 minuti.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
NEL CONGELATORE:	
**** O *** (-18°C)	VEDI TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
** (-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 .PRODOTTO PREFRITTO ALL' ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## STICK DI PROVOLA CON SPECK PANATO

Rev. 23/12/2021



PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 <sup>5</sup>
E. COLI	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
LIEVITI	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
MUFFE	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
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	kJ1210/290 kcal
GRASSI	18
<i>di cui saturi</i>	6.1
CARBOIDRATI	18
<i>di cui zuccheri</i>	1.1
PROTEINE	14
SALE	1,7

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	30 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	33-35 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	24,5 x26,0 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 POSSONO SUBIRE DELLE OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA' (+/-10%).	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	5
DIMENSIONI UVE	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	10 g
PESO NETTO UVE	5 kg
PESO LORDO UVE	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB NEUTRO

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 601 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	540		