

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> ARANCINO AI 4 FORMAGGI 25G PRONTO FORNO 4 CHEESE ARANCINO 25G READY TO BAKE Rev. A DEL 16.05.22 Pag. 1 a 3	
--	--	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	ARANCINO AI 4 FORMAGGI PREFRITTI SURGELATI FROZEN AND PREFRIED ARANCINO WITH 4 CHEESE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PREPARAZIONE GASTRONOMICA SURGELATA A BASE DI RISO E FORMAGGI, IMPANATO E PREFRITTO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE FROZEN BREADED GASTRONOMICAL PREPARATION BASED ON RICE AND CHEESES. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE SALES UNIT/TRADE UNIT	PESO CONFEZIONE/WEIGHT	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE
5	1000 g e	25 g	ARA1448
FORNITORE/SUPPLIER: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N° HEALTH MARK N° 1915/L		TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE BEST BEFORE END 18 MESI A -18°C / 18 MONTHS -18°C
	COD. EAN13: 8021092432205 COD. ITF14: 18021092432202 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
riso 45%, crema ai formaggi 25% [LATTE magro reidratato, formaggio provolone 7,7% (LATTE, sale, caglio), formaggio grana 6,2% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima (contiene UOVO)), grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais; pecorino 4,1% (LATTE di pecora, sale, caglio), sale, conservante: E202, miscela di spezie, emulsionante: E471], semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, coloranti: annatto, curcumina), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), formaggio pecorino 3% (LATTE, sale, caglio), grana padano D.O.P. 3% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima (contiene UOVO), provolone 3 % (LATTE, sale, caglio), formaggio fontal 2.3 % (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico), besciamella 1.5% (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais; maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), pepe nero, olio di semi di girasole. Può contenere SEDANO, PESCE, SOIA, CROSTACEI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE. rice 45%, cream cheese 25% [rehydrated skimmed MILK, provolone cheese 7,7% (MILK, salt, rennet), hard cheese 6,2% (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme (contain EGG)), vegetable fat (coconut), modified maize starch, sheep's cheese 4,1% (sheep's CHEESE, salt, rennet), salt, preservative: E202, mixed spices, emulsifier: E471], breading preparation (WHEAT flour, water, salt, yeast, color: annatto, curcumin), battering (water, WHEAT flour, salt), sheep's cheese 3% (MILK, salt, rennet), grana padano D.O.P. 3% (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme (contain EGG)), provolone cheese 3% (MILK, salt, rennet), fontal cheese 2,3% (MILK, salt, LACTIC enzymes, microbial rennet), besciamella sauce 1,5% (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fat (coconut), modified maize starch, maltodextrins, salt, preservative: E202, spices), black pepper, sunflower seed oil. May contain: CELERY, FISH, SOY, CRUSTACEANS, SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES, NUTS, MUSTARD.

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		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati / Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof			X
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products thereof		X	



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
**ARANCINO AI 4 FORMAGGI 25G PRONTO
FORNO**
4 CHEESE ARANCINO 25G READY TO BAKE
Rev. A DEL 16.05.22
Pag. 2 a 3



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

IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 6-7 MINUTI.

IN FRIGGITRICE: FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO CALDO A 180/190°C PER 2-3 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.

IN CONVECTION OVEN: PUT THE FROZEN PRODUCT ON A TRAY AND COOK IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 6-7 MINUTES OR UNTIL GOLDEN.

IN DEEP FRYER: FRY IN HOT OIL (356-374°F) FOR 2-3 MINUTES. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE, STORE IT IN THE FRIDGE AND EAT WITHIN 24 HOURS

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)	18 MESI/18 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 972 kcal 232
GRASSI/FAT	g 10
di cui saturi/of which saturates	g 4,7
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	g 28
di cui zuccheri/of which sugars	g 0,9
PROTEINE/PROTEINS	g 7,4
SALE/SALT	g 1,5

PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS</i>	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA' <i>ACCEPTANCE LIMITS</i>
C.M.T./T.M.C.	Ufc/g	10 ⁶
COLIFORMI TOTALI/COLIFORMS	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI/YEASTS	Ufc/g	10 ⁶
MUFFE/MOULD	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.

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

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

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> ARANCINO AI 4 FORMAGGI 25G PRONTO FORNO 4 CHEESE ARANCINO 25G READY TO BAKE Rev. A DEL 16.05.22 Pag. 3 a 3	
--	--	---

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 INDIVIDUAL WEIGHT	25 g circa (i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') About 25 g (<i>The single pieces may have 10% weight variation</i>)
N° PEZZI PER CONFEZIONE N° PIECES/SU	Circa 41/ <i>About 41</i>
PESO CONFEZIONE WEIGHT/SU	1000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI DIMENSION	24,5 x 30,0 cm
PESO CONFEZIONE VUOTA PACKING WEIGHT	10 g
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	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 SU/TU	5
DIMENSIONI UVE DIMENSION	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO PACKING WEIGHT	340 g
PESO NETTO UVE NET WEIGHT	5 kg
PESO LORDO UVE GROSS WEIGHT	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO PACKING MATERIAL	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION			
N° UVE PER STRATO TU/LAYER	9	DIMENSIONI PALLET PALLET DIMENSION	cm80x120x200/H circa
N° STRATI PER PALLET LAYERS	12	PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT	kg 602 circa
N° UVE PER PALLET TU/PALLET	108	PESO NETTO PALLET NET WEIGHT	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET SU/PALLET	540		