SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA E PROVOLA PASTELLATI

Rev. e del 03/05/17

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA E PROVOLA PASTELLATI PRONTOFORNO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FIORI DI ZUCCA FARCITI CON RICOTTA E PROVOLA 65 G PASTELLATI E FREFRITTI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: **2**	PESO NOMINALE CONFEZIONE: **2000 g** e	PESO SINGOLO PEZZO: **65 g circa**	CODICE ARTICOLO **FRZ2632**

FORNITORE: **RISPO SRL** STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: **VIA LIMA 48** **81024 MADDALONI (CE)**	BOLLO SANITARIO N°: **1915/L**	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: **15 MESI A –18°C**
	COD. EAN13: 8021092436579 COD ITF14: 18021092436576 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14 (10) lotto (15) termine minimo di conservazione	

INGREDIENTI

ricotta vaccina 30% (siero di LATTE vaccino, LATTE vaccino, panna di LATTE, sale), fiori di zucca 20%, provola affumicata 7,5% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI, correttore di acidità: acido citrico, conservante: E202, aroma fumo), acqua, preparato per pastella (amido di mais, farina di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450i, E500ii, E341i, sale, esaltatore di sapidità: E621, addensante:gomma di Xanthan, pepe nero, spezie-pepe cayenne), Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO), pane grattugiato (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale), preparato per besciamella (amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali in polvere-da cocco-, sale), basilico, sale, pepe, olio di semi di girasole.
PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA E CROSTACEI.

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		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 REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA

IN FORNO TRADIZIONALE: IN FORNO: DISPORRE IL PRODOTTO SU APPOSITE TEGLIE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200°C PER CIRCA 7-8 MINUTI SEPARATAMENTE DA ALTRI PRODOTTI; PER UNA MIGLIORE RESA DEL PRODOTTO SI CONSIGLIA DI SCONGELARLO PARZIALMENTE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200°C PER 6-7 MINUTI.

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA E PROVOLA PASTELLATI

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	kJ 206 / kcal 865
GRASSI	g 10
di cui saturi	g 7,2
CARBOIDRATI	g 21
di cui zuccheri	g 1,5
PROTEINE	g 8,1
SALE	g 0,8

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
MUFFA	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 SITEMA 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): CERIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERIFICATO 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	**65 g circa**
N° PEZZI PER CONFEZIONE	**30 circa**
PESO NOMINALE CONFEZIONE	**2000 g** e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	**2 x 2000 g** e
DIMENSIONI CONFEZIONI	**cm31,0 x41,0 cm**
MATERIALE DI CONFEZIOANMENTO	**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	**mm 390 X 260 X 153**
PESO CARTONE VUOTO	**g 340**
PESO NETTO UVE	**Kg 4**
PESO CONFEZIONE VUOTA	**18 g**
PESO LORDO UVE	**Kg 4,376**
MATERIALE DI CONFEZIOANAMENTO	**Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB**

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	**9**	DIMENSIONI PALLET	**cm 120x80x198/h circa**
N° STRATI PER PALLET	**12**	PESO LORDO PALLET	**Kg 492 circa**
N° UVE PER PALLET	**108**	PESO NETTO PALLET	**Kg 432 circa**
N° CONFEZIONI PER PALLET	**216**		