



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

BOCCONCINI DI MERLUZZO PASTELLATO PRONTOFORNO

Rev. E del 28.09.2020



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	BOCCONCINI DI MERLUZZO PASTELLATO PRONTOFORNO SURGELATI		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	TOCCHETTI DI MERLUZZO PASTELLATI PREFRITTI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 16-20 g circa	CODICE ARTICOLO MER2690
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 24 MESI A -18°C	
	EAN13: 8021092443362 ITF14: 18021092443369 COD. EAN/UCC 128: (01) itf 14(10) lotto(15) tmc		

INGREDIENTI
MERLUZZO 58% (GADUS MORHUA, zona di pesca FAO 27, attrezzi da pesca: reti da traino/ami e palangari), copertura 42%: farina di FRUMENTO, acqua, pangrattato (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito), UOVA liquide pastorizzate, olio di semi di girasole, fecola di patate, sale, destrosio, agenti gassificanti: E-450(i), E500(ii), succo di limone concentrato, LATTOSIO, agente acidificante: E330, agente addensante: E417. PUO' CONTENERE TRACCE DI: PUO' CONTENERE: CROSTACEI, UOVA, SOIA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE E MOLLUSCHI. Eccezionalmente si può trovare qualche spina, dal momento che il prodotto viene lavorato a mano.
METODO DI PESCA RETI DA TRAINO/AMI E PALANGARI.

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	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: disporre il prodotto su apposite teglie scongelare e cuocere in forno caldo a 200-210 °C per circa 10-12 minuti separatamente da altri prodotti. In friggitrice: Friggere il prodotto in abbondante olio caldo a 180°C per 5-6 minuti. Prodotto pre-fritto all' origine.

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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

BOCCONCINI DI MERLUZZO PASTELLATO
PRONTOFORNO
Rev. E del 28.09.2020



UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON VA RICONGELATO, CONSERVARE IN FRIGORIFERO A + 4°C E CONSUMARE ENTRO 24 ORE
PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE; DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	kJ 536/ kcal 128
GRASSI	g 2,9
di cui acidi grassi saturi	g 1,4
CARBOIDRATI	g 17
di cui zuccheri	g 0,5
PROTEINE	g 8,5
SALE	g 1,5

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	16-20 g
N° PEZZI PER CONFEZIONE	50-60 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	cm 24,5 x26,0 cm
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	POLIETILENE NEUTRO (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	5
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	g 10
PESO NETTO UVE	kg 5



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

BOCCONCINI DI MERLUZZO PASTELLATO
PRONTOFORNO
Rev. E del 28.09.2020



PESO LORDO UVE	kg 5,390
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB NEUTRO

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 120x80x198/h circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 602 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	540		