



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PANZEROTTINI PUGLIESI 4 GUSTI

PRONTO FORNO

Rev. D del 10/10/2016

pag. 1 di 3



| DEFINIZIONE DEL PRODOTTO | | | |
|---|--|--|----------------------------|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | PANZEROTTINI 4 GUSTI PRONTOFORNO SURGELATI | | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | PANZEROTTINI DI PASTA LIEVITATA FARCITI CON RIPIENO PIZZAIOLA, RICOTTA E PROSCIUTTO, RICOTTA E SPINACI, 4 FORMAGGI DI PEZZATURA PICCOLA (g 25) PREFRITTI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATI | | |
| NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 4 | PESO NOMINALE: 1000 g e | PESO SINGOLO PEZZO: 25 g | CODICE ARTICOLO PAN1005 |
| 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. EAN: 8021092434445 COD.ITF14: 18021092434442 COD EAN/UCC 128: (01) ITF 14(10)LOTTO(15) TMC | | | |

INGREDIENTI X PANZEROTTINI ALLA PIZZAIOLA

farina di GRANO tenero tipo" 00", acqua, mozzarella 20,4% (LATTE, caglio, sale, fermenti LATTICI), polpa di pomodoro 19,6%, strutto, lievito di birra, sale, zucchero, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, farina di FRUMENTO maltato, amido di mais pregelatinizzato, pepe. PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, UOVA.

INGREDIENTI X PANZEROTTINI 4 FORMAGGI

farina di GRANO tenero tipo" 00", acqua, ricotta 20% (siero di LATTE vaccino, correttore di acidità: acido citrico), mozzarella 12% (LATTE, caglio, sale, fermenti LATTICI), preparato per besciamella 4,1% (amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali -cocco in polvere, sale), strutto, lievito di birra, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, farina di FRUMENTO maltato, formaggio a pasta erborinata 2% (LATTE, sale, caglio fermenti LATTICI, muffe selezionate), zucchero, formaggio da grattugia 0,5% (LATTE, sale, caglio , fermenti LATTICI), formaggio pecorino 0,4% (LATTE ovino, sale, caglio), sale, pepe.

PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, UOVA.

INGREDIENTI X PANZEROTTINI RICOTTA E PROSCIUTTO

farina di GRANO tenero tipo" 00", acqua, ricotta 22,2% (siero di LATTE vaccino, correttore di acidità: acido citrico), prosciutto cotto 6,9% (carne di suino, amido, proteine del LATTE, sale, destrosio, LATTOSIO, aromi, addensante: E407, antiossidante: E301, conservanti: E250), strutto, preparato per besciamella 4,1% (amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali -cocco in polvere, sale), lievito di birra, sale, mozzarella 2,8% (LATTE, fermenti LATTICI, caglio, sale), salame tipo Napoli 2,5% (carne suina, sale, destrosio, saccarosio, fruttosio, LATTE in polvere, aromi, spezie, antiossidanti:E300-E301, conservanti: E250, E252), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, farina di FRUMENTO maltato, zucchero, formaggio da grattugia (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI), formaggio pecorino (LATTE ovino, sale, caglio), sale, pepe. PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, UOVA

INGREDIENTI X PANZEROTTINI RICOTTA E SPINACI

farina di GRANO tenero tipo" 00", acqua, ricotta 15,4% (siero di LATTE vaccino, correttore di acidità: acido citrico), spinaci 10,8%, strutto, preparato per besciamella 4,1% (amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali -cocco in polvere, sale), mozzarella 3,9 % (LATTE, caglio, sale, fermenti LATTICI), lievito di birra, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA, farina di FRUMENTO maltato, zucchero, margarina vegetale (oli e grassi vegetali 80% (grassi parzialmente idrogenati (palma), grassi (palma), oli (SOIA, girasole, colza, mais in proporzione variabile), acqua, sale(0,6%), emulsionanti(E471, E322-lecitina di SOIA), correttore di acidità: (E330), conservante (E202), aromi, coloranti (E160b, E100), formaggio da grattugia (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI), formaggio pecorino (LATTE ovino, sale, caglio), pepe, cipolla bianca disidratata.

PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, UOVA.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PANZEROTTINI PUGLIESI 4 GUSTI

PRONTO FORNO

Rev. D del 10/10/2016

pag. 2 di 3



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 loro derivati | | 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

CUOCERE IN FORNO TRADIZIONALE PER C.A. 7/8 MINUTI ALLA TEMP. DI 140°C. PRODOTTO PREFRITTO ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.

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

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi riferiti a 100 g di prodotto | CALZONCELLO PIZZAIOLA | CALZONCELLO RICOTTA E PROSCIUTTO | CALZONCELLO RICOTTA E SPINACI | CALZONCELLO 4 FORMAGGI |
|---|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| VALORE ENERGETICO | kJ 1342/kcal 321 | kJ 1209/kcal 288 | kJ 1209/kcal 288 | kJ 1178/kcal 281 |
| GRASSI | 15,7 g | 12,3 g | 12,3 g | 12,9 g |
| di cui saturi | 4,9 g | 5 g | 5g | 4,6 g |
| CARBOIDRATI | 34,9 g | 36,3 g | 36,3 g | 32,5 g |
| di cui zuccheri | 6,6 g | 5,0 g | 5,0 g | 6 g |
| PROTEINE | 9,3 g | 7,2 g | 7,2 g | 7,2 g |
| SALE | 1,4 g | 1,5 g | 1,5 g | 1,4 g |



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PANZEROTTINI PUGLIESI 4 GUSTI

PRONTO FORNO

Rev. D del 10/10/2016

pag. 3 di 3



| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | U.M. | LIMITI DI ACCETTABILITA' |
|--------------------------|---------|--------------------------|
| C.M.T. | Ufc/g | 10 ⁵ |
| COLIFORMI TOTALI | Ufc/g | 10 ² |
| E. COLI | Ufc/g | 10 ¹ |
| STAFILOCOCCUS AUREUS | Ufc/g | 10 ² |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Ufc/25g | ASSENTE |
| 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.

| IMBALLAGGIO PRIMARIO | |
|--|---|
| PESO SINGOLO PEZZO | 25 g circa |
| N° PEZZI PER CONFEZIONE | Circa 40 |
| PESO NOMINALE CONFEZIONE | 1000 g e |
| N° CONFEZIONI PER CARTONE | 4 x 1000 g e |
| DIMENSIONI CONFEZIONI | 24,5 x 32,0 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 | 4 |
| DIMENSIONI UVE | 390 X 265 X215 mm |
| PESO CARTONE VUOTO | 420 g |
| PESO BUSTA TRASPARENTE | 10 g |
| PESO NETTO UVE | 4 kg |
| PESO LORDO UVE | 4,460 kg |
| MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO | CARTONE ONDULATO IN MATERIALE KBFFUSK/22262/EB |

| SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE | | | |
|---------------------------|-----|-------------------|-------------------------|
| N° UVE PER STRATO | 9 | DIMENSIONI PALLET | cm 120x80x14,5 circa |
| N° STRATI PER PALLET | 8 | PESO LORDO PALLET | kg 341 circa |
| N° UVE PER PALLET | 72 | PESO NETTO PALLET | kg 288 circa |
| N° CONFEZIONI PER PALLET | 288 | | |