

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> ARANCINO AL SUGO MEDIO PREFRITTO 65g <i>PREFRIED ARANCINO WITH TOMATO 65G</i> Rev. 1 DEL 05.08.22 Pag. 1 a 3	
--	---	--

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES DESCRIPTION</i>	ARANCINO AL SUGO 65G PREFRITTO E SURGELATO PREFRIED AND DEEP FROZEN ARANCINO WITH TOMATO 65G		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	PREPARAZIONE GASTRONOMICA IMPANATA A BASE DI RISO FARCITA CON POMODORO, CARNE BOVINA, PISELLI E MOZZARELLA. PREFRITTA IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATA <i>FROZEN BREADED PREPARATION BASED ON RICE AND STUFFED WITH TOMATO, BEEF MEAT, PEAS AND MOZZARELLA. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL</i>		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE <i>SALES UNIT/TRADE UNIT</i> 2	PESO CONFEZIONE/WEIGHT 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO/INDIVIDUAL WEIGHT 65 g	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE ARA2048
FORNITORE/SUPPLIER: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N° <i>HEALTH MARK N°</i> 1915/L		TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE <i>BEST BEFORE END</i> 18 MESI A -18°C / 18 MONTHS -18°C
	COD. EAN13: 8021092433967 COD. ITF14: 18021092433964 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 49%, ragù di carne bovina 17.3% [polpa di pomodoro 59%, carne bovina 23%, vino bianco, SEDANO - carota - cipolla in proporzione variabile, concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, preparato per brodo (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate -cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali), basilico, bietola rossa in polvere, cipolla, correttore di acidità: acido LATTICO, pepe, aglio, noce moscata, alloro], semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica in polvere, coloranti: zucchero caramellizzato, annatto), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), mozzarella 2.9% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI), provolone (LATTE, sale, caglio), Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO), piselli 1.4%, formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale). PUO' CONTENERE: PESCE, SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.	
rice 49%, beef meat with tomato preparation 17.3% [tomato pulp 59%, beef meat 23%, white wine, vegetables in varying proportion (CELERY, carrot, onion), tomato concentrate, sunflower seed oil, extravirgin olive oil, salt, broth preparation (salt, potato starch, yeast extract, potato maltodextrines, dehydrated vegetables: onion, carrot, CELERY, parsley; sunflower seed oil, spices and natural flavor), basil, powdered red beetrot, onion, acid: LACTIC acid; pepper, garlic, nutmeg, laurel], breadding (WHEAT flour, salt, brewer's yeast, powdered paprika, color: caramelized sugar, annatto), batter (water, WHEAT flour, salt), besciamella sauce (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fat (coconut), modified maize starch, maltodextrins, salt, preservative: E202; spices), mozzarella 2,9% (MILK, salt, rennet, LACTIC enzymes), provolone cheese (MILK, salt, rennet) grana padano D.O.P. (MILK, salt, rennet, preservative: lysozime (contain EGG)), peas 1,4%, sheep's cheese (sheep's MILK, rennet, salt). MAY CONTAIN: FISH, SULPHITES, SOY, CRUSTACEANS, MUSTARD AND NUTS.	

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE / ALLERGENS Reg. 1169/2011			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA <i>PRESENT</i>	ASSENZA <i>NOT PRESENT</i>	CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>CROSS CONTACT</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof</i>	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>			X
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	X		
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		X	
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / <i>Milk and products thereof</i>	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati / <i>Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof</i>			X
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	X		

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO <i>TECHNICAL SPECIFICATION</i> ARANCINO AL SUGO MEDIO PREFRITTO 65g PREFRIED ARANCINO WITH TOMATO 65G Rev. 1 DEL 05.08.22 Pag. 2 a 3	
--	---	--

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
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. PER UNA MIGLIORE RESA DEL PRODOTTO SI CONSIGLIA DI SCONGELARE PRIMA DI CUOCERE. 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. FOR A BETTER EXPERIENCE IT IS SUGGESTED TO DEFROST THE PRODUCT BEFORE COOKING. 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% <i>To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation</i>

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/ <i>NUTRITIONAL INFORAMTION</i> (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)/ <i>average nutritional values for 100 g of product</i>	
VALORE ENERGETICO/ <i>ENERGY</i>	kJ 808 kcal 193
GRASSI/ <i>FAT</i>	g 3.5
di cui saturi/ <i>of which saturates</i>	g 0.5
CARBOIDRATI/ <i>CARBOHYDRATE</i>	g 35
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	g 1.7
PROTEINE/ <i>PROTEINS</i>	g 5.3
SALE/ <i>SALT</i>	g 1.3

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. <i>Parameters are defined by law, by Italian Frozen Food Institution guidelines and by experimental trials on products</i> <i>Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking</i>		

CONTROLLO DELLA QUALITA'



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
ARANCINO AL SUGO MEDIO PREFRITTO 65g
PREFRIED ARANCINO WITH TOMATO 65G
Rev. 1 DEL 05.08.22
Pag. 3 a 3



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 controllata 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	65 g circa (i singoli pezzi sono soggetti a oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita') About 65 g (The single pieces may have 10% weight variation)
N° PEZZI PER CONFEZIONE N° PIECES/SU	Circa 38/About 38
PESO CONFEZIONE WEIGHT/SU	2500 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI DIMENSION	31,0 x41,0 cm
PESO CONFEZIONE VUOTA PACKING WEIGHT	20 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) POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT

N° CONFEZIONI PER UVE SU/TU	2
DIMENSIONI UVE DIMENSION	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO PACKING WEIGHT	340 g
PESO NETTO UVE NET WEIGHT	5g
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	cm80x120x198/H circa
N° STRATI PER PALLET LAYERS	12	PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT	kg 601 circa
N° UVE PER PALLET TU/PALLET	108	PESO NETTO PALLET NET WEIGHT	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET SU/PALLET	216		