



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

OLIVE ASCOLANA 25 G Pronto forno



Rev. D del 01/04/2015 Oliva all'ascolana proutoforno pag. 1 di 3

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIVA ALL'ASCOLANA PRONTOFRITTA SURGELATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	OLIVE ASCOLANE RIPIENE PREFRITTE ALL' ORIGINE IN OLIO VEGETALE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO CONFEZIONE: G 1000	PESO SINGOLO PEZZO: G 25	CODICE ARTICOLO OLI 2064
FORNITORE: RISPO SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA SNC 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C
COD. EAN: 8021092433684 COD. ITF 14: 18021092433681 COD EAN/UCC128: (01) ITF 14(10) lotto(15) tmc			

INGREDIENTI

Ingredienti: olive verdi denocciolate 33% (olive, acqua, sale, correttori di acidità: E330, E270, antiossidante: E300), semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito di birra, paprica in polvere, coloranti: E150a, E160b), carne bovina 11,5%, carne suina 11,5%, mortadella 2,8% (carne suina, grasso suino, cotenna, farina di riso, sale, spezie, aromi, conservante: E250), farina di FRUMENTO, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), olio di semi di girasole, UOVA, sale, -cipolla, carota, SEDANO- in proporzione variabile, noce moscata, pepe nero, agenti lievitanti: E450, E500.
PUO' CONTENERE TRACCE DI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

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 espessi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Mollusco 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: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-210°C PER 5-6 MINUTI

IN FORNO A MICROONDE: POSIZIONARE SUL PIATTO ROTANTE IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE A POTENZA MEDIA PER 3-4 MINUTI

Prodotto prefritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura

ATTENZIONE: Il prodotto puo' contenere noccioli di olive e loro frammenti.

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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

OLIVE ASCOLANA 25 G Pronto forno



Rev. D del 01/04/2015 Oliva all'ascolana prontoforno pag. 2 di 3

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	Kcal 216 KJ 902
PROTEINE	g 9,40
CARBOIDRATI	g 19,70 di cui zuccheri 2,9g
GRASSI	g 10,40 di cui saturi 2,6 g
SALE	g 1,3

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 9001:2008: 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	G 25 circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	40 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	ge 1000
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	cm24,5 x 30,0 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	5
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	gr 340
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO CONFEZIONE VUOTA	g 10
PESO LORDO UVE	Kg 5,390
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

OLIVE ASCOLANA 25 G
Pronto forno



Rev. D del 01/04/2015 Oliva all'ascolana prontoforno pag. 3 di 3

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 180x120x80 circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 601 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	540		