



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Mix di sfogliatine rustiche

Rev. 01.10.2021

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MIX DI SFOGLIATINE RUSTICHE (SURGELATI)		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	SFOGLIATINE RUSTICHE DI PASTA SFOGLIA IN 4 GUSTI MISTI: CON FRIARIELLI E PROVOLA, CON RICOTTA E SALAME, CON MELANZANE ALLA PARMIGIANA, CON PEPPERONI E OLIVE SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 4	PESO NETTO CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 35 g circa	CODICE ARTICOLO SFO0762
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD 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: 8021092436272 COD ITF 14: 18021092436279 COD EAN /UCC 128: (01) ITF 14(10) lotto (15) tmc			

INGREDIENTI X SFOGLIATINE CON FRIARIELLI E PROVOLA
farina di FRUMENTO 34,2%, preparazione di friarielli 28,3% (friarielli 74%, olio extra vergine d'oliva, sale, aglio, peperoncino), acqua, strutto, fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), preparato alimentare (amido modificato di patata, olio vegetale di palma, componenti del LATTE-siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, proteine del LATTE-, amido di FRUMENTO, UOVA in polvere, sciroppo di glucosio, fibre di FRUMENTO, stabilizzante: E412), provolone (LATTE, caglio, sale, agente anti-agglomerante: semola di GRANO duro), provola affumicata 2,5% (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI, aroma fumo), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), zucchero, sale, pepe, antiossidante: E321. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

INGREDIENTI X SFOGLIATINE CON MELANZANE ALLA PARMIGIANA
farina di FRUMENTO 34,2%, melanzane 20,8%, acqua, polpa di pomodoro, strutto, preparato alimentare (amido modificato di patata, olio vegetale di palma, componenti del LATTE- siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, proteine del LATTE-, amido di FRUMENTO, UOVA in polvere, sciroppo di glucosio, fibre di FRUMENTO, stabilizzante: E412), olio extravergine d'oliva, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO), mozzarella vaccina 1,5% (LATTE, sale, fermenti LATTICI, caglio), SEDANO - carota - cipolla in proporzione variabile, zucchero, formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), concentrato di pomodoro, fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), zucchero, sale, basilico, pepe, antiossidante: E321. PUO' CONTENERE TRACCE DI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.

INGREDIENTI X SFOGLIATINE CON PEPPERONI E OLIVE
farina di FRUMENTO 34,2%, acqua, preparazione di peperoni 13,5% (peperoni 73%, olio extra vergine d'oliva, sale, aglio, origano), olive nere 13,5% (olive, sale, stabilizzante: E579), ricotta vaccina 10,1% (siero di LATTE vaccino, PANNA vaccina, LATTE vaccino, sale), strutto, fiocchi di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, antiossidanti: E304, E300; correttore di acidità: E330), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), zucchero, sale, pepe, antiossidante: E321. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, UOVO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE. PUO'CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.

INGREDIENTI X SFOGLIATINE CON RICOTTA E SALAME
farina di FRUMENTO 34,2%, ricotta vaccina 29,4% (siero di LATTE vaccino, PANNA vaccina, LATTE vaccino, sale), acqua, strutto, salame 4,4% (carne suina, lardo, sale, destrosio, antiossidanti: E315, E392, conservante: E250, aromi, spezie ed estratti di spezie, fumo di faggio naturale), prosciutto cotto 4,4% (carne di suino 60%, acqua, amido di patata, sale, destrosio, saccarosio, aromi e spezie, gelatina alimentare, esaltatore di sapidità: E621, stabilizzanti: E450, E451, addensante E407, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), provolone (LATTE, caglio, sale, agente anti-agglomerante: semola di GRANO duro), zucchero, sale, LATTE in polvere, pepe antiossidante: E321. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, UOVO, PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO E SENAPE.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Mix di sfogliatine rustiche

Rev. 01.10.2021

pag. 2 di 3



INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

Reg. 1169/2011

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
Molluschi e loro derivati		X	
Lupino e loro derivati		X	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REG. CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA

posizionare il prodotto da surgelato su apposite teglie e cuocere in forno caldo a 220°C per circa 15-20 minuti separatamente da altri prodotti

MODALITA' DI CONSERVAZIONE (Confezione integra)

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 g di prodotto)

	Friarielli e provola	Melanzane alla parmigiana	Peperoni ed olive	Ricotta e salame
VALORE ENERGETICO	kJ 1395 / kcal 334	kJ 1410 / kcal 338	kJ 1401 / kcal 335	kJ 1362 / kcal 325
GRASSI	g 19	g 19,5	g 19,3	g 17
di cui acidi grassi saturi	g 7,2	g 7,3	g 7,3	g 7,1
CARBOIDRATI	g 33	g 33	g 33	g 35
di cui zuccheri	g 2,5	g 2,5	g 2,5	g 2,5
PROTEINE	g 7,7	g 7,5	g 7,4	g 8,1
SALE	g 0,7	g 0,6	g 0,6	g 0,7

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.



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Mix di sfogliatine rustiche

Rev. 01.10.2021

pag. 3 di 3



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	35 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	28 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	4
DIMENSIONI CONFEZIONI	24,5 x 24,9 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 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	10 g
PESO NETTO UVE	4 kg
PESO LORDO UVE	4,380 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 180x120x80 circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 494 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 432 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	432		