



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA E PROVOLA PASTELLATI

Rev. DEL 04/12/20

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA E PROVOLA PASTELLATI PRONTOFORNO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FIORI DI ZUCCA FARCITI CON RICOTTA E PROVOLA PASTELLATI E FREFRITTI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 60 g circa	CODICE ARTICOLO FRZ2632
FORNITORE: RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)	BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 15 MESI A -18°C	
	COD. EAN13: 8021092436579 COD ITF14: 18021092436576 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14 (10) lotto (15) termine minimo di conservazione		

### INGREDIENTI

Ricotta vaccina 30% (siero di LATTE vaccino, LATTE vaccino, crema di LATTE, sale), fiori di zucca 20%, provola affumicata 7,5% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, caglio microbico, aroma fumo), acqua, preparato per pastella (farina di FRUMENTO, farina di mais, grasso vegetale (palma), amido di mais, sale, farina di riso, agenti lievitanti: E450i E500, LATTE scremato in polvere, estratto di lievito), Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO), preparato per besciamella (amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grassi vegetali in polvere-da cocco, sale), basilico, sale, pepe, olio di semi di girasole.

PUO' CONTENERE: ARACHIDI, SEDANO, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO (NOCI), SENAPE, MOLLUSCHI, PESCE, SOIA, SOLFITI E CROSTACEI.

### INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

Reg. 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 (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 <sub>2</sub>			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: disporre il prodotto su apposite teglie e cuocere in forno caldo a 200°C per circa 10-15 minuti separatamente da altri prodotti; per una migliore resa del prodotto si consiglia di scongelarlo parzialmente e cuocere in forno caldo a 200°C per 6-7 minuti.



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA E PROVOLA PASTELLATI

Rev. DEL 04/12/20

pag. 2 di 3



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	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	kJ 206 / kcal 865
GRASSI	g 10
di cui saturi	g 7,2
CARBOIDRATI	g 21
di cui zuccheri	g 1,5
PROTEINE	g 8,1
SALE	g 0,82

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 <sup>5</sup>
E. COLI	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
LIEVITI	Ufc/g	10 <sup>6</sup>
MUFFA	Ufc/g	10 <sup>3</sup>
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	60 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	33 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	2000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2 x 2000 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI	cm31,0 x41,0 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'	



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA E  
PROVOLA PASTELLATI

Rev. DEL 04/12/20  
pag. 3 di 3



### IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	g 340
PESO NETTO UVE	Kg 4
PESO CONFEZIONE VUOTA	18 g
PESO LORDO UVE	Kg 4,376
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

### SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 120x80x198/h circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 492 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 432 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		