



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATO

Rev. 22/10/20

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA	FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATO PRONTOFORNO (SURGELATI)		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATI DI PEZZATURA GR 50 PRONTOFORNO PREFRITTI IN OLIO VEGETALE E SURGELATI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 50 g circa	CODICE ARTICOLO BAC1042
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	
	EAN13: 8021092436340 ITF14: 18021092436347 COD. EAN/UCC 128: (01) itf 14(10) lotto(15) tmc		

INGREDIENTI

BACCALÀ 65% (GADUS MORHUA, zona di pesca FAO 27, attrezzi da pesca: reti da traino/ ami e palangari), pastella (acqua, amido di mais, farina di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450i, E500ii, E341i, sale, esaltatore di sapidità: E621, addensante: gomma di Xanthan, pepe nero, spezie), pane grattugiato (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale), olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE: SEDANO, SOLFITI, UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, SOIA, CROSTACEI. PRODOTTO NATURALE: PUO' CONTENERE SPINE

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 ₂			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 TRADIZIONALE: DISPORRE IL PRODOTTO SU APPOSITE TEGLIE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 220°C PER CIRCA 12-15 MINUTI SEPARATAMENTE DAGLI ALTRI PRODOTTI. PRODOTTO PREFRITTO ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

NEL CONGELATORE:	
**** O *** (-18°C)	VEDI TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
** (-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	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATO

Rev. 22/10/20

Pag. 2 a 3



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)

VALORE ENERGETICO	878 kJ	210 kcal
GRASSI	11,4 g	
di cui acidi grassi saturi	1,05 g	
CARBOIDRATI	14,7 g	
di cui zuccheri	0,32 g	
PROTEINE	12 g	
SALE	0,26 g	

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 9001:2015: 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 ISO 14001:2015: 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	50 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	20 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	24,5 x 26,0 cm
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	POLIETILENE NEUTRO (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	390 X 260 X 153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO IMBALLO PRIMARIO VUOTO	10 g
PESO NETTO UVE	5 kg
PESO LORDO UVE	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB NEUTRO



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATO

Rev. 22/10/20

Pag. 3 a 3



SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm80x120x198/H circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	kg 602 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	540		