



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

Mozzarelline panate 18 G Pronto forno



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MOZZARELLINA PANATA PREFRITTA SURGELATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	MOZZARELLINE PANATE PREFRITTE ALL'ORIGINE IN OLIO VEGETALE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO CONFEZIONE: G 1000	PESO SINGOLO PEZZO: G 18	CODICE ARTICOLO MOZ 2009
FORNITORE: RISPO SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA SNC 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L <small>COD. EAN: 8021092433677 COD. ITF 14 :18021092433674 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc</small>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 MESI A -18°C

INGREDIENTI
Ingredienti: mozzarella vaccina 44% (LATTE, fermenti LATTICI, caglio, sale), semilavorato per impanatura 31% (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, coloranti alimentari: -annatto, curcumina, zucchero caramellizzato-, paprica in polvere, agente lievitante: E503-ii), pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, UOVO

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 espressi come SO ₂			X
Lupino e loro derivati		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: posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo a 200-210°C per 5-6 minuti. In forno microonde: Cuocere a potenza media per 3-4 minuti
Prodotto prefritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura

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

Mozzarelline panate 18 G Pronto forno



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 267 KJ 1121
PROTEINE	g 12.3
CARBOIDRATI	g 27.5 di cui zuccheri 4,8 g
GRASSI	g 12 di cui saturi 6,5 g
SALE	1,2 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 9001:2008: 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 18 circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	55 circa
PESO NETTO CONFEZIONE	g 1000
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	cm 24,5 x30,0 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 A D 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

Mozzarelline panate 18 G
Pronto forno



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		