



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

**POLPETTINE DI MELANZANE 25 G PRONTO FORNO**

Rev. C del 26.05.16  
pag. 1 di 3



## DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA	POLPETTINA DI MELANZANE PRONTO FORNO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	CROCCHETTA DI MELANZANE SURGELATA		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa	CODICE ARTICOLO POL 2002
FORNITORE: <b>RISPO SRL</b> STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: <b>VIA LIMA 48</b> <b>81024 MADDALONI (CE)</b>	BOLLO SANITARIO N°: <b>1915/L</b>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>18 MESI A -18°C</b>	
	COD. EAN: 8021092433530 COD ITF 14: 18021092433537 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

## INGREDIENTI

melanzane grigliate 42,5%, semilavorato per impanatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprica polvere, curcuma polvere), acqua, farina di FRUMENTO, provola affumicata 7,70% (LATTE, fermenti LATTICI sale, caglio, aroma fumo), provolone (LATTE, caglio, sale, agente anti-agglomerante: semola di GRANO duro), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'UOVO), olive nere 2,5% (olive, sale, stabilizzante: E579), 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), sale, pepe, olio di semi di girasole. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA E CROSTACEI. PUO CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.

## 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 <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 tradizionale: posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo a 200-210°C per 7-8 minuti.

## 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 PREFRITTO IN OLIO DI GIRASOLE; DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA	



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

### POLPETTINE DI MELANZANE 25 G PRONTO FORNO

Rev. C del 26.05.16  
pag. 2 di 3



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	913 kJ 218 kcal
GRASSI	14,4 g
di cui acidi grassi saturi	1,2 g
CARBOIDRATI	16,0 g
di cui zuccheri	2,4 g
PROTEINE	6,0 g
SALE	1,3 g

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>
MUFFE	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 9001:2008: 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	25 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	40 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	24,5 x26,0 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	390 X 260 X153 mm
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO BUSTA	10 g
PESO NETTO UVE	5 kg
PESO LORDO UVE	5,390 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

POLPETTINE DI MELANZANE 25 G  
PRONTO FORNO

Rev. C del 26.05.16  
pag. 3 di 3



### SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	<b>9</b>	DIMENSIONI PALLET	<b>cm 80X120X198/h circa</b>
N° STRATI PER PALLET	<b>12</b>	PESO LORDO PALLET	<b>kg 601 circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET	<b>kg 540 circa</b>
N° CONFEZIONI PER PALLET	<b>540</b>		