LISTA INGREDIENTI

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION

FRITTELLE ALLE OLIVE E PEPERONI

YEAST DOUGHT WITH OLIVES AND PEPPERS

Rev. A DEL 23/05/22

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO/*PRODUCT DEFINITION*			
DENOMINAZIONE DI VENDITA *SALES DESCRIPTION*	FRITTELLE CON OLIVE E PEPERONI PRONTOFORNO *YEAST DOUGHT WITH OLIVES AND PEPPERS READY TO BAKE*		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO *PRODUCT DESCRIPTION*	FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA CON OLIVE E PEPERONI. PREFRITTE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATE *FROZEN YEAST DOUGHT WITH OLIVES AND PEPPERS. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL*		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE *SALES UNIT/TRADE UNIT* **2**	PESO CONFEZIONE/*WEIGHT* **1500 g e**	PESO SINGOLO PEZZO/*INDIVIDUAL WEIGHT* **15 g ± 2**	CODICE ARTICOLO/*ITEM CODE* **FRI2632**
FORNITORE/*SUPPLIER*: **RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)**		BOLLO SANITARIO N° *HEALTH MARK N°* **1915/L**	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE *BEST BEFORE END* **15 MESI A –18°C/*18 MONTHS -18°C***
		COD. EAN13: 8021092436531 COD. ITF14: 18021092436538 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc COD EAN/UCC 128: *(01) itf 14-(10) lot number-(15) tmc*	

INGREDIENTI/INGREDIENTS

farina di FRUMENTO 44,36%, acqua, peperoni 8,87%, olive nere 4,44%(olive, sale, stabilizzante: E579), sale, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, aglio, pepe, origano, olio di semi di girasole.
PUO' CONTENERE: LATTE, UOVA, SEDANO, SOIA, CROSTACEI, PESCE, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, SENAPE, SESAMO, SOLFITI E MOLLUSCHI.
PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.

WHEAT flour 44,36%, water, peppers 8,87%, black olives 4,44% (olives, salt, stabilizer: E579), salt, brewer's yeast, extravirgin olive oil, parsley, garlic, black pepper, oregano, sunflower seed oil.
MAY CONTAIN: MILK, EGG, CELERY, SOY, CRUSTACEANS, FISH, NUTS, PEANUTS, MUSTARD, SESAME, SULPHITES, MOLLUSCS.
MAY CONTAIN OLIVES PITS AND STONE.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE/*ALLERGENS*
Reg. 1169/2011

TIPO ALLERGENE	**PRESENZA *PRESENT***	**ASSENZA *NOT PRESENT***	**CONTAMINAZIONE CROCIATA *CROSS CONTACT***
Cereali contenenti glutine (grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)/*Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof*	**X**		
Crostacei e prodotti a base di crostacei/*Crustaceans and products thereof*			**X**
Uova e prodotti a base di uova/*Eggs and products thereof*			**X**
Pesce e prodotti a base di pesce/*Fish and products thereof*			**X**
Arachidi e prodotti a base di arachidi/*Peanuts and products thereof*			**X**
Soia e prodotti a base di soia/*Soybeans and products thereof*			**X**
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/*Milk and products thereof*			**X**
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/*Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof*			**X**
Sedano e prodotti a base di sedano/*Celery and products thereof*			**X**
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/*Sesame seeds and products thereof*			**X**
Senape e prodotti a base di senape/*Mustard and products thereof*			**X**
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espessi come SO_2 /*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg in terms of the total SO2*			**X**
Lupino e prodotti a base di Lupino/*Lupin and products thereof*		**X**	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/*Molluscs and products thereof*			**X**

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003
THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES 1829/2003/CE AND 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION
IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 5-6 MINUTI. PER UNA MIGLIORE RESA DEL PRODOTTO SI CONSIGLIA DI SCONGELARLO PARZIALMENTE E DI CUOCERLO IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 4-5 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE. *IN CONVECTION OVEN: PUT THE FROZEN PRODUCT ON A TRAY AND COOK IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 5-6 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. FOR A BETTER EXPERIENCE, IT IS SUGGESTED TO PARTIALLY THAW THE PRODUCT AND TO COOK IT IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 4-8 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE, STORE IT IN THE FRIDGE AND EAT WITHIN 24 HOURS*
Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10% *To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/*STORAGE CONDITIONS*	
NEL CONGELATORE/*IN FREEZER*	
**** O *** (-18°C)	15 MESI/*15 MONTHS*
** (-12°C)	1 MESE/*1 MONTH*
* (-6°C)	1 SETTIMANA/*1 WEEK*
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI/*3 DAYS*

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/*NUTRITIONAL INFORAMTION* **(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)/ *average nutritional values for 100 g of product***	
VALORE ENERGETICO/*ENERGY*	kJ 1158 kcal 276
GRASSI/*FAT*	g 13
di cui saturi/*of which saturates*	g 1,2
CARBOIDRATI/*CARBOHYDRATE*	g 34
di cui zuccheri/*of which sugars*	g 0,6
PROTEINE/*PROTEINS*	g 5,8
SALE/*SALT*	g 1,9

PARAMETRI MICROBIOLOGICI ***MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS***	**U.M.**	**LIMITI DI ACCETTABILITA'** ***ACCEPTANCE LIMITS***
C.M.T./*T.M.C.*	Ufc/g	10^6
COLIFORMI TOTALI/*COLIFORMS*	Ufc/g	10^5
E. COLI	Ufc/g	10^3
LIEVITI/*YEASTS*	Ufc/g	10^6
MUFFE/*MOULD*	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.
Parameters are defined by law, by Italian Freezed Food Institution guidelines and by experimental trials on products
Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking

CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE DI SITEMA QUALITA' ISO 9001:2015: CERTIFICATO N. 8234 RILASCIATO IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/ *ISO 9001:2015 CERTIFICATION N. 8234 ISSUED ON 08/09/2004 BY CERTIQUALITY*
CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/*BRC CERTIFICATION N. P1539 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY*
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERIFICATO N. P1540 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/IFS *CERTIFICATION N. P1540 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY*
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE: CERTIFICATO N. D02304-R2 RILASCIATO IN DATA 15/12/2004 DALL'ISTITUTO CERTITALIA/*ISO 14000 N. CERTIFICATION ISSUED ON 15/12/2004 BY CERTITALIA*
Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04/*Production process maintained under control by H.A.C.C.P. system as required by EC Regulation 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/*Transport under controlled temperature conditions in accordance with EC Regulation 37/05, D.M. 493 of 25/09/95 and Legislative Decree 110/92*

IMBALLAGGIO PRIMARIO/*SALES UNIT*

PESO SINGOLO PEZZO *INDIVIDUAL WEIGHT*	**15 g ± 2 (i singoli pezzi sono soggetti a d oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita')** About 30 g (*The single pieces may have 10% weight variation)*
N° PEZZI PER CONFEZIONE *N° PIECES/SU*	**Circa 100/*About 100***
PESO CONFEZIONE *WEIGHT/SU*	**1500 g** e
DIMENSIONI CONFEZIONI *DIMENSION*	**cm31,0 x41,0 cm**
PESO CONFEZIONE VUOTA *PACKING WEIGHT*	**18g**
MATERIALE DI CONFEZIOANMENTO *PACKING MATERIAL*	**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)** ***POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)***

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT	
N° CONFEZIONI PER UVE *SU/TU*	**2**
DIMENSIONI UVE *DIMENSION*	**mm 390 X 260 X 153 mm**
PESO CARTONE VUOTO *PACKING WEIGHT*	**g 340**
PESO NETTO UVE *NET WEIGHT*	**Kg 3**
PESO LORDO UVE *GROSS WEIGHT*	**3,376 g**
MATERIALE DI CONFEZIOANAMENTO *PACKING MATERIAL*	**Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB** **Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB**

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/*PALLETIZATION*			
N° UVE PER STRATO *TU/LAYER*	9	DIMENSIONI PALLET *PALLET DIMENSION*	cm 120x80x198/h circa
N° STRATI PER PALLET *LAYERS*	12	PESO LORDO PALLET *GROSS WEIGHT*	Kg 384 circa
N° UVE PER PALLET *TU/PALLET*	108	PESO NETTO PALLET *NET WEIGHT*	Kg 324 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET *SU/PALLET*	216		

	SPECIFICHE TECNICHE DEL PRODOTTO FIORI DI ZUCCA PASTA VUOTA Rev. Un 26/01/2023 p. 1 di 3	

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
NOME DELLA VENDITA	FIORI DI ZUCCA PASTA VUOTA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FIORI DI ZUCCA SENZA PASTA FROLLA E FREFRED IN SEMI DI GIRASOLE SOTT'OLIO		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE **2**	PESO DEL PACCHETTO: **1500 g**e	PESO SINGOLO**:** **CIRCA 45 g**	CODICE ARTICOLO **FRZ1015**
FORNITORE : **RISPO FROZEN FOOD SRL** STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: **VIA LIMA 48** **81024 MADDALONI (CE) - ITALIA**		BUBBLE HEALTH N°: **1915/L**	Tempo minimo di conservazione: **15 MESI A –18°C**
		MERLUZZO. EAN13: 8021092437514 COD ITF14: 18021092437511 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14 (10) lotto (15) Periodo minimo di conservazione:	

INGREDIENTI
fiori di zucca 15%, acqua, pasta di tempura (amido di mais, farina di frumento, farina di riso, lievito in polvere: E450i, E500ii, E341i, sale esaltatore di sapidità: E621, additivo alimentare addensante: gomma xantana, pepe nero, spezie – pepe di cayenna), pangrattato (farina di frumento, lievito, sale) olio di semi di girasole. PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI, SEDANO, UOVA E OVOPRODOTTI, PESCE, SOIA E CROSTACEI, SENAPE

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE/*ALLERGENS*
Reg. 1169/2011

TIPO ALLERGENE	**PRESENZA** ***PRESENTE***	**ASSENZA** ***NON PRESENTE***	**CONTAMINAZIONE CROCIATA** ***CONTATTO INCROCIATO***
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)/*Cereali contenenti glutine, vale a dire: frumento (come farro e grano khorasan), segale, avena d'orzo o loro ceppi ibridati, e prodotti derivati*	**X**		
Crostacei e prodotti a base di crostacei *e prodotti derivati*			**X**
Uova e prodotti a base di uova/*Eggs and products thereof*			**X**
Pesce e prodotti a base di pesce			**X**
Arachidi e prodotti a base di arachidi/*Peanuts and products thereof*		**X**	
Soia e prodotti a base di soia *e prodotti derivati*			**X**
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/*Milk and products thereof*			**X**
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/*Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof*		**X**	
Sedano e prodotti a base di sedano *e prodotti derivati*			**X**
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/*Sesame seeds and products thereof*		**X**	
Senape e prodotti a base di senape e *prodotti derivati*			**X**
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espessi come SO_2 /*Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di SO2 totale*		**X**	
Lupino e prodotti a base di Lupino/*Lupin e prodotti di questo prodotto*		**X**	
Molluschi e prodotti a base di molluschi *e prodotti derivati*		**X**	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.
PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI SECONDO I REGOLAMENTI CE 1829/2003 E 1830/2003

Metodo di preparazione
Nel forno, posizionare il prodotto su una piastra e cuocere in forno preriscaldato a 200 ° C per 7-8 minuti lontano da altri prodotti; per un miglior risultato è consigliabile scongelare parzialmente il prodotto e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 6-7 minuti.
Questo prodotto è già stato fritto in olio di semi di girasole. Da consumare dopo la cottura (prodotto surgelato).

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	
NEL CONGELATORE	
**** O *** (-18°C)	VEDI DATA CONSIGLIATA
** (-12°C)	1 MESE
* (-6°C)	1 SETTIMANA
NEL COMPARTIMENTO GHIACCIO	3 giorni
QUANDO IL PRODOTTO NON DEVE ESSERE SCONGELATO, CONSERVARE IN FRIGORIFERO A + 4 ° C E CONSUMARE ALMENO 24 ORE DI PRODOTTO CONGELATO; DA CONSUMARE CON PRECOTTURA	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITÀ
C.M.T.	Ufc/g	10^6
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10^5
COLI	Ufc/g	10^3
LIEVITO	Ufc/g	10^6
COZZA	Ufc/g	10^3
STAFILOCOCCO AUREO	Ufc/g	<100
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	11-110
SALMONELLA	Ufc/25g	ASSENTE
I parametri riportati sono stati definiti sulla base delle normative vigenti, delle linee guida del Frozen Food Institute e dei test sperimentali effettuati sui prodotti in questione. I parametri microbiologici riportati sono da considerarsi indicativi, in quanto il prodotto va consumato esclusivamente dopo la cottura.		

Valori energetici e nutrizionali medi	Per 100 g di prodotto
Valore energetico	kJ560/ 134 kcal
Grasso	g 6,0
acidi grassi saturi	g 0,8
CARBOIDRATI	g 16,0
di cui zuccheri	g 4,0
PROTEINA	g 2,4
SALE	g 0,70

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO	**45 g**
NO. PEZZI PER CONFEZIONE	**Circa 33**
PESO NOMINALE IMBALLO	**g 1500** e
NO. IMBALLAGGIO PER CARTONE	**2 x 1500 g**
DIMENSIONI DELL'IMBALLAGGIO	**cm 31,0 x 41,0 cm**
MATERIALE DI IMBALLAGGIO	POLIETILENE (idoneo al contatto con gli alimenti ai sensi del Regolamento UE 10/2011-REG. CE 1935/04-DM.21/03/73 e sue successive modifiche ed integrazioni)

.

LE SINGOLE PARTI SONO SOGGETTE A OSCILLAZIONI AL 10% DEL PESO

CONFEZIONAMENTO SECONDARIO (UVA)	
NO. CONFEZIONI PER UVA	**2**
DIMENSIONI DELL'UVA	**mm 390** X **260 X 153**
Svuotare il peso della scatola	**GR 340**
PESO NETTO UVA	**KG 3**
PESO DELL'IMBALLAGGIO VUOTO	**G 18**
PESO LORDO LORDO	**KG 3.376**
MATERIALE DI IMBALLAGGIO	**CARTONE ONDULATO IN MATERIALE KBFFUSK / 22262 / EB**

Schema di pallettizzazione			
NO. UVA PER STRATO	**9**	DIMENSIONI DEL PALLET	**cm 180x120x80 circa**
NO. STRATI PER PALLET	**12**	PESO LORDO DEL PALLET	**KG 420 circa**
NO. UVA PER PALLET	**108**	PESO NETTO PALLET	**KG 324 circa**
NO. IMBALLAGGIO PER PALLET	**216**		

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

OLIVE ALL' ASCOLANA PF

Rev. 05/11/21

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIVA ALL'ASCOLANA PRONTOFORNO SURGELATA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	OLIVE ASCOLANE RIPIENE PREFRITTE ALL' ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: **5**	PESO NOMINALE CONFEZIONE: **1000 g ℮**	PESO SINGOLO PEZZO: **g 25 circa**	CODICE ARTICOLO **OLI2064**
RISPO FROZEN FOOD SRL **VIA LIMA 48** **81024 MADDALONI (CE)**		BOLLO SANITARIO N°: **1915/L**	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: **18 MESI A –18°C**
		COD. EAN: 8021092433684 COD.ITF 14: 18021092433681 COD EAN/UCC128: (01) ITF 14(10) lotto(15) tmc	

INGREDIENTI

olive verdi denocciolate 33%, farina di FRUMENTO, acqua, ripieno 24%: carne bovina, carne suina, mortadella (carne suina, grasso suino, cotenna, sale, aromi, conservante: E250), sale, FORMAGGIO (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), olio di semi di girasole, farina di mais, amido di mais, SEDANO, carota, cipolla, UOVO intero in polvere, -fibra alimentare (FRUMENTO), lievito di birra, paprica, noce moscata, pepe nero, coloranti: zucchero caramellizzato, annatto, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio.
PUO' CONTENERE: PESCE, SOIA, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO. PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.

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 espessi come SO_2		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Mollusco 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

Prodotto pre-fritto all'origine in olio di semi di girasole, da consumarsi previa cottura

ATTENZIONE: Il prodotto puo' contenere noccioli di olive e loro frammenti.

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 902 / kcal 216
GRASSI	g 10.4
di cui saturi	g 2,6
CARBOIDRATI	g 19.7
di cui zuccheri	g 2,9
PROTEINE	g 9.4
SALE	g 1,3

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 SITEMA 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): CERIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERIFICATO 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 25 circa**
N° PEZZI PER CONFEZIONE	**40 circa**
PESO NOMINALE CONFEZIONE	**1000 g** e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	**5**
DIMENSIONI CONFEZIONI	**Cm 24,5 x26,0 cm**
MATERIALE DI CONFEZIOANMENTO	**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	**5**
DIMENSIONI UVE	**mm 390 X 260 X 153**
PESO CARTONE VUOTO	**g 340**
PESO NETTO UVE	**Kg 5**
PESO CONFEZIONE VUOTA	**g 10**
PESO LORDO UVE	**Kg 5,390**
MATERIALE DI CONFEZIOANAMENTO	**Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB**

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	**9**	DIMENSIONI PALLET	**cm 80x120x198/H 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**		

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PIZZETTE SFOGLIA MIGNON
Rev. D del 02.04.21

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PIZZETTE SFOGLIA SURGELATE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	PIZZETTA SFOGLIA SENZA BORDO SURGELATE CON MOZZARELLA, DI PEZZATURA MIGNON DA 20 GR		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: **4**	PESO NOMINALE CONFEZIONE: **1000 g e**	PESO SINGOLO PEZZO: **20 g circa**	CODICE ARTICOLO **PIZ2015**
FORNITORE: **RISPO FROZEN FOOD SRL** STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: **VIA NEVIZZANO,8-14021 MONCALIERI (TO) ITALIA**		BOLLO SANITARIO N°: **1915/L**	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: **18 MESI A –18°C**
		COD. EAN: 8021092433578 COD ITF 14 : 18021092433575 COD EAN/UCC 128: (01) ITF 14(10) lotto(15) tmc	

INGREDIENTI

Ingredienti pasta: farina di GRANO tipo 0, margarina vegetale (grassi e oli vegetali grassi: (palma) oli (girasole), acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi: correttore di acidità: acido citrico, aromi (contiene LATTE) colorante: (caroteni), acqua, farina di FRUMENTO maltato, sale, emulsionante: lecitine di girasole, LATTE scremato polvere, zucchero.
Ingredienti Farcitura: semi concentrato di pomodoro italiano 18%,(sul prodotto finito), mozzarella 4% (sul prodotto finito) (LATTE, sale, caglio, correttore di acidita: acido citrico), ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttori di acidità: acido citrico, acido lattico), acqua, zucchero, amido di mais e fibre vegetali (bambù e psillio), sale, olio extravergine d'oliva, cipolla in polvere, spezie, piante aromatiche, estratto proteico vegetale (mais, girasole), aglio in polvere. PUO' CONTENERE UOVA PESCE SOIA SENAPE

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	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	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

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

MODALITA' DI COTTURA

POSIZIONARE IL PRODOTTO SU TEGLIA E INFORNARE IN FORNO PRERISCALDATO A 210°C PER 15-18 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; DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

PIZZETTE SFOGLIA MIGNON
Rev. D del 02.04.21

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	1435 kJ / 344 kcal
GRASSI	22 g
di cui grassi saturi	7,8 g
CARBOIDRATI	30 g
di cui zuccheri	1,2 g
PROTEINE	5,7 g
SALE	1,5 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
C.M.T.	Ufc/g	$<1x10^4$
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	$<5x10^3$
E. COLI	Ufc/g	$<1X10^2$
STAFILOCOCCO AUREO	Ufc/g	$<5x10^2$
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	11-100
SALMONELLA	Ufc/25g	ASSENTE IN 25G

CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE DI SITEMA 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): CERIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERIFICATO 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	**20 g circa**
N° PEZZI PER CONFEZIONE	**50 circa**
PESO Nominale CONFEZIONE	**1000 g e**
DIMENSIONI CONFEZIONI	**24,0 x 26,0 cm**
MATERIALE DI CONFEZIOANMENTO	**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)	
DIMENSIONI UVE	**390 X 260X 153 mm**
PESO CARTONE VUOTO	**340 g**
PESO NETTO UVE	**4 kg**
PESO CONFEZIONE VUOTA	**10 g**
PESO LORDO UVE	**4,380 kg**
MATERIALE DI CONFEZIOANAMENTO	**Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB**

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	**9**	DIMENSIONI PALLET	**cm 80x120X198/h circa**
N° STRATI PER PALLET	**12**	PESO LORDO PALLET	**kg 493 circa**
N° UVE PER PALLET	**108**	PESO NETTO PALLET	**kg 432 circa**

N° CONFEZIONI PER PALLET	**432**		

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SALATINI MICRO 12 G – 7 GUSTI -

Rev. 14/12/22

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	SALATINI MICRO 12 g - 7 GUSTI -		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	ASSORTIMENTO DI RUSTICI VARI GUSTI COSTITUITO DA : RUSTICI RICOTTA,PROSCIUTTO E SALAME , RUSTICI CON WURSTEL , RUSTICI CON CARCIOFI, RUSTICI CON OLIVE, RUSTICI CON PEPERONI, RUSTICI CON SALMONE, RUSTICI CON SPINACI		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: **5**	PESO NOMINALE: **1000 g e**	PESO SINGOLO PEZZO: **12 g circa**	CODICE ARTICOLO **RUS2652**
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: : 8021092436517 COD.ITF 14: 18021092436514 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI

.

Ingredienti per sfoglia: farina di FRUMENTO “00” 24,9%, margarina vegetale (olii e grassi vegetali – da girasole e palma- acqua, correttori di acidità: E330, E331iii, sale, emulsionante: E471, aromi), acqua, sale, strutto, preparato alimentare (proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, correttore di acidità: E500, LATTOSIO, maltodestrine), curcuma, semi di papavero.
Ingredienti per ripieno: ricotta vaccina 39,6% (siero di LATTE vaccino, PANNA vaccina, LATTE vaccino, sale), wurstel 14% (carne di suino* 32%, carne di tacchino* 31%, acqua, grasso di suino 12%, amido di patata, sale iodato, aromi, destrosio, aroma naturale, aroma di affumicatura, sale, addensanti: E407, farina di semi di carrube; antiossidante: E301; conservante: E250; *carne separata meccanicamente), prosciutto cotto 6,1% (carne di suino 70%, acqua, amidi di patata-tapioca-mais, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), preparazione di SALMONE 5,2 % [SALMONE affumicato (SALMO SALAR) 79.1%, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), vino bianco, cipolla, prezzemolo, sale e pepe], olive nere 4,8% (olive, sale, stabilizzante: E579), preparazione di peperoni 4,1% [peperoni 68%, olive nere (olive, sale, stabilizzante: E579), olio extra vergine d’oliva, sale, aglio, origano], preparazione di spinaci 3,1% [spinaci 89%, margarina vegetale (grassi e oli vegetali-cocco, burro di cacao, girasole, carcamo in proporzione variabile-acqua, emulsionante mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aromi, colorante: annatto), cipolla e sale], preparazione di carciofi 3,1%[carciofi 89%, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), olio extra vergine d’oliva, cipolla, sale, prezzemolo, aglio, pepe], besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), Grana Padano D.O.P (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell’UOVO), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), salame 1,1% (carne di maiale, lardo, sale, destrosio, antiossidanti: E315, E392, spezie ed estratti di spezie, conservante: E250, fumo di faggio naturale), scamorza affumicata (LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti LATTICI, affumicatura con legno di faggio), provolone (LATTE, sale, caglio), LATTE in polvere, sale, pepe.
PUO’ CONTENERE: SEDANO, SOIA, CROSTACEI ,SOLFITI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SESAMO. 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**	**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 REG. CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA
Modalita' di preparazione: In forno: cuocere in forno caldo a 180-190°C per circa 15-18 minuti.
Una volta scongelato il prodotto non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore. Da consumarsi previa cottura (prodotti surgelati).

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	

Valori energetici e nutrizionali medi	**Per 100 g di prodotto**	**% delle AR per 100 g di prodotto**
VALORE ENERGETICO	kJ1278 /307 kcal	15/15
GRASSI	g 20,7	30
di cui saturi	g 10,5	52
CARBOIDRATI	g 23,3	9
di cui zuccheri	g 1,0	1
PROTEINE	g 7,0	14
SALE	g 1,3	22

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		M
CMT	Ufc/g	SCARSAMENTE SIGNIFICATIVO
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10^5
E. COLI	Ufc/g	10^3
LIEVITI	Ufc/g	10^8
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 SITEMA 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): CERIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERIFICATO 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	**12 g**
N° PEZZI PER CONFEZIONE	**84 circa**
PESO NOMINALE CONFEZIONE	**1000 g e**
N° CONFEZIONI PER CARTONE	**5**
DIMENSIONI CONFEZIONI	**cm 24,5 x 26.0 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 POSSO SUBIRE DELLE 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 NETTO UVE	**5 kg**
PESO CONFEZIONE VUOTA	**10 g**
PESO LORDO UVE	**5,390 kg**
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	**Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB**

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	**9**	DIMENSIONI PALLET	**cm 200(h)x120(L)x80(l) 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**		

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA OLANDESE

WHOLE ONION RINGS, BATTERED WITH DUTCH BEER

Rev. A DEL 23.01.2023

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO/*PRODUCT DEFINITION*			
DENOMINAZIONE DI VENDITA *SALES DESCRIPTION*	ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA OLANDESE WHOLE ONION RINGS, BATTERED WITH DUTCH BEER		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO *PRODUCT DESCRIPTION*	ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI, PREFRITTI IN OLIO DI GIRASOLE E SURGELATI DEEP FROZEN BEER BATTERED ONION RINGS PREFRIED		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE *SALES UNIT/TRADE UNIT* **5**	PESO CONFEZIONE/*WEIGHT* **1000 g e**	PESO SINGOLO PEZZO/*INDIVIDUAL WEIGHT*	CODICE ARTICOLO/*ITEM CODE* **ANC0233**
FORNITORE/*SUPPLIER:* **RISPO FROZEN FOOD SRL** **VIA LIMA 48** **81024 MADDALONI (CE)** PRODOTTO NELLO STABILIMENTO DI: **NL-3251 LJ STELLENDAM**	BOLLO SANITARIO N° *HEALTH MARK N°* **1915/L**	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE *BEST BEFORE END* **24 MESI A –18°C/*24 MONTHS -18°C***	
	COD. EAN13: 8021092350783 COD. ITF14: 18021092350780 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc COD EAN/UCC 128: *(01) itf 14-(10) lot number-(15) tmc*		

INGREDIENTI/INGREDIENTS

cipolla 35%, acqua, pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito), farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, farina di mais, birra 1% (acqua, malto d'ORZO, luppolo, estratto di luppolo), zucchero, amido di FRUMENTO modificato, fecola di patate modificata, aroma al luppolo (maltodestrine, aroma), amido di FRUMENTO, sale, destrosio, addensante: gomma di guar, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio.
Può contenere: LATTE, SOIA, SENAPE, SEDANO, PESCE, CROSTACEI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO.

onion 35%, water, breadcrumbs (WHEAT flour, salt, yeast), WHEAT flour, sunflower oil, corn flour, beer 1% (water, BARLEY malt, hops, hop extract), sugar, modified WHEAT starch, modified potato starch, hop flavoring (maltodextrin, flavoring), WHEAT starch, salt, dextrose, thickener: guar gum, raising agents: diphosphates, sodium carbonates. May contain: MILK, SOY, MUSTARD, CELERY, FISH, SHELLFISH, EGGS, NUTS.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE/*ALLERGENS*
Reg. 1169/2011

TIPO ALLERGENE	**PRESENZA** *PRESENT*	**ASSENZA** *NOT PRESENT*	**CONTAMINAZIONE CROCIATA** *CROSS CONTACT*
Cereali contenenti glutine (grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)/*Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof*	**X**		
Crostacei e prodotti a base di crostacei/*Crustaceans and products thereof*			**X**
Uova e prodotti a base di uova/*Eggs and products thereof*			**X**
Pesce e prodotti a base di pesce/*Fish and products thereof*			**X**
Arachidi e prodotti a base di arachidi/*Peanuts and products thereof*		**X**	
Soia e prodotti a base di soia/*Soybeans and products thereof*			**X**
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/*Milk and products thereof*			**X**
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/*Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof*			**X**
Sedano e prodotti a base di sedano/*Celery and products thereof*			**X**
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/*Sesame seeds and products thereof*		**X**	

Senape e prodotti a base di senape/*Mustard and products thereof*			**X**
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espessi come SO_2 /*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg in terms of the total SO2*		**X**	
Lupino e prodotti a base di Lupino/*Lupin and products thereof*		**X**	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/*Molluscs and products thereof*		**X**	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.
PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003 *THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES 1829/2003/CE AND 1830/2003*

MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION
IN FORNO TRADIZIONALE: CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER 8-9 MINUTI. IN FRIGGITRICE: IN ABBONDANTE OLIO A 180°C PER 1.5-2 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE. IN A TRADITIONAL OVEN: COOK IN A PREHEATED OVEN AT 220°C FOR 12 MINUTES. IN THE FRYER: IN PLENTY OF OIL AT 180°C (356°F) FOR 1.5-2 MINUTES. ONCE THE PRODUCT HAS BEEN DEFROSTED DO NOT REFREEZE, KEEP IN THE REFRIGERATOR AND CONSUME WITHIN 24 HOURS.
Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10% *To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/*STORAGE CONDITIONS*	
NEL CONGELATORE/*IN FREEZER*	
**** O *** (-18°C)	24 MESI/*24 MONTHS*
** (-12°C)	3 SETTIMANE/*3 WEE*
* (-6°C)	1 SETTIMANA/*1 WEEK*

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/*NUTRITIONAL INFORAMTION* **(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)/ *average nutritional values for 100 g of product***	
VALORE ENERGETICO/*ENERGY*	kJ 965 kcal 231
GRASSI/*FAT*	g 10,4
di cui saturi/*of which saturates*	g 4,4
CARBOIDRATI/*CARBOHYDRATE*	g 28,9
di cui zuccheri/*of which sugars*	g 3,8
PROTEINE/*PROTEINS*	g 4
SALE/*SALT*	g 0,42

MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	**U.M.**	**ACCEPTABILITY LIMITS**
C.M.T.	Ufc/g	10^6
TOTAL COLIFORMS	Ufc/g	10^5
E. COLI	Ufc/g	10^3
YEASTS	Ufc/g	10^6
MOULD	Ufc/g	10^3
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<100
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	11-110
SALMONELLA	Ufc/25g	ABSENT
The parameters reported were defined according to current regulations, the guidelines of the Frozen Food Institute, and the experimental tests carried out on the products in question. The microbiological parameters reported are to be considered indicative as the product must be consumed only after cooking.		

CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE DI SITEMA QUALITA' ISO 9001:2015: CERTIFICATO N. 8234 RILASCIATO IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/ *ISO 9001:2015 CERTIFICATION N. 8234 ISSUED ON 08/09/2004 BY CERTIQUALITY*
CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/*BRC CERTIFICATION N. P1539 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY*
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERIFICATO N. P1540 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/IFS *CERTIFICATION N. P1540 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY*
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE: CERTIFICATO N. D02304-R2 RILASCIATO IN DATA 15/12/2004 DALL'ISTITUTO CERTITALIA/*ISO 14000 N. CERTIFICATION ISSUED ON 15/12/2004 BY CERTITALIA*
Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04/*Production process maintained under control by H.A.C.C.P. system as required by EC Regulation 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/*Transport under controlled temperature conditions in accordance with EC Regulation 37/05, D.M. 493 of 25/09/95 and Legislative Decree 110/92*

IMBALLAGGIO PRIMARIO/*SALES UNIT*	
PESO SINGOLO PEZZO *INDIVIDUAL WEIGHT*	NA
PESO CONFEZIONE MEDIO *AVERAGE WEIGHT/SU*	**1000 g** e
MATERIALE DI CONFEZIOANMENTO *PACKING MATERIAL*	**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)** ***POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)***

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT	
N° CONFEZIONI PER UVE *SU/TU*	**5**
DIMENSIONI UVE *DIMENSION*	**390 X 260 X 153 mm**
PESO NETTO UVE *NET WEIGHT*	**5 kg**
PESO LORDO UVE *GROSS WEIGHT*	**5,71 kg**
MATERIALE DI CONFEZIOANAMENTO *PACKING MATERIAL*	**Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB** **Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB**

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/*PALLETIZATION*			
N° UVE PER STRATO *TU/LAYER*	**9**	DIMENSIONI PALLET *PALLET DIMENSION*	**cm80x120x200/H circa**
N° STRATI PER PALLET *LAYERS*	**8**	PESO LORDO PALLET *GROSS WEIGHT*	**360 kg**
N° UVE PER PALLET *TU/PALLET*	**72**	PESO NETTO PALLET *NET WEIGHT*	**426 kg**
N° CONFEZIONI PER PALLET *SU/PALLET*	**360**		

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

COCKTAIL MICRO 12G

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	COCKTAIL MICRO SURGELATO		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FRITTURINA MISTA SURGELATA DI PEZZATURA DA 12 GR COMPOSTA DA : CROCCHE' MICRO CON MOZZARELLA (20%), ARANCINO MICRO CON MOZZARELLA (20%), FRITTATINE DI SPAGHETTI MICRO (20%), DELIZIE AI 4 FORMAGGI MICRO (20%), POLPETTINA DI MELANZANE MICRO (20%) PREFRITTO ALL'ORIGINE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE MIXED		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE **5**	PESO CONFEZIONE **1000 g e**	PESO SINGOLO PEZZO **12 g**	CODICE ARTICOLO **COC1010**
FORNITORE: **RISPO FROZEN FOOD SRL** **VIA LIMA 48** **81024 MADDALONI (CE)**		BOLLO SANITARIO N° **1915/L**	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE **18 MESI A –18°C**
		COD. EAN13: 8021092433400 COD. ITF14: 18021092433407 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc	

INGREDIENTI

acqua, melanzane grigliate 8,5%, fiocchi di patate 6,9% (patate disidratate 99%, emulsionante: E471, stabilizzante: E450i, spezia, antiossidante:E304, aroma naturale, correttore di acidità: E330), panatura (farina di FRUMENTO, farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra, curcuma polvere, paprica in polvere, erbe aromatiche in proporzione variabile, prezzemolo in foglie, pepe nero polvere, coloranti alimentari: zucchero caramellizzato, annatto e curcumina), pasta di semola di GRANO duro 6,4% (semola di GRANO duro, acqua), mozzarella vaccina 4,6% (LATTE, sale, fermenti LATTICI, caglio, correttore di acidità: E330), riso 3,5%, polpa di pomodoro 2,1%, scamorza affumicata 1,5% (LATTE, sale, caglio, fermenti LATTICI, affumicatura con legno di faggio), preparazione alimentare a base di formaggi 1,5% (acqua 45%, cheddar 22% (LATTE, sale, colture starter, caglio microbico), olio di semi di girasole, proteine del LATTE, emulsionate: E331, sale, amido di patate, correttore di acidità E330, aroma naturale), prosciutto cotto 1,3% (carne di suino 70%, acqua, amidi, sale, destrosio, aromi, zucchero, antiossidanti: E301, E316, conservante: E250), farina di FRUMENTO, preparato per besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), carne bovina 0,8%, piselli 0,7%, Grana Padano D.O.P 0,5 % (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'UOVO),formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale) sale, vino bianco, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, preparato per brodo (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate –cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo- olio di girasole, spezie ed aromi naturali), SEDANO - carota - cipolla in proporzione variabile, prezzemolo, pepe, provolone (LATTE, caglio, sale), olive nere (olive, sale, stabilizzante: E579), olio extravergine d'oliva, basilico, barbabietola rossa polvere, aglio, noce moscata, alloro, addensante: E464. PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOLFITI, SOIA , CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

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 espessi 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/COOKING SUGGESTION
IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA IL PRODOTTO ANCORA SURGELATO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 4-5 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.
Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10%

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
NEL CONGELATORE	
**** O *** (-18°C)	18 MESI
** (-12°C)	1 MESE
* (-6°C)	1 SETTIMANA
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto	
VALORE ENERGETICO	kJ1350/322 kcal
GRASSI	22,4 g
di cui saturi	6,5 g
CARBOIDRATI	24 g
di cui zuccheri	6,9 g
PROTEINE	6,2 g
SALE	1,4 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	**U.M.**	**LIMITI DI ACCETTABILITA'** *ACCEPTANCE LIMITS*
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

COCKTAIL MICRO 12G

CONTROLLO DELLA QUALITA'
CERTIFICAZIONE DI SITEMA 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): DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/*BRC* CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERIFICATO 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	**12 g circa (i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita')**
N° PEZZI PER CONFEZIONE	**Circa 83**
PESO CONFEZIONE	**1000 g** e
DIMENSIONI CONFEZIONI	**24,5 x 30,0 cm**
PESO CONFEZIONE VUOTA	**10 g**
MATERIALE DI CONFEZIOANMENTO	**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)**

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT	
N° CONFEZIONI PER UVE	**5**
DIMENSIONI UVE	**390 X 260 X 153 mm**
PESO CARTONE VUOTO	**340 g**
PESO NETTO UVE	**5 kg**
PESO LORDO UVE	**5,390 kg**
MATERIALE DI CONFEZIOANAMENTO *PA*	**Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB**

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/*PALLETIZATION*			
N° UVE PER STRATO	**9**	DIMENSIONI PALLET	**cm80x120x200/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**		

SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION

FRITTELLE AL GUSTO PIZZAIOLA

YEAST DOUGHT PIZZAIOLA FLAVOR

Rev. A DEL 23/05/22

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO/*PRODUCT DEFINITION*			
DENOMINAZIONE DI VENDITA *SALES DESCRIPTION*	FRITTELLE AL GUSTO PIZZAIOLA PRONTOFORNO *YEAST DOUGHT PIZZAIOLA FLAVOR READY TO BAKE*		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO *PRODUCT DESCRIPTION*	FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA AL GUSTO DI PIZZAIOLA. PREFRITTE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE E SURGELATE *FROZEN YEAST DOUGHT PIZZAIOLA FLAVOR. PREFRIED IN SUNFLOWER SEED OIL*		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE *SALES UNIT/TRADE UNIT* **2**	PESO CONFEZIONE/*WEIGHT* **1500 g e**	PESO SINGOLO PEZZO/*INDIVIDUAL WEIGHT* **15 g ± 2**	CODICE ARTICOLO/*ITEM CODE* **FRI2632**
FORNITORE/*SUPPLIER*: **RISPO FROZEN FOOD SRL VIA LIMA 48 81024 MADDALONI (CE)**		BOLLO SANITARIO N° *HEALTH MARK N°* **1915/L**	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE *BEST BEFORE END* **15 MESI A –18°C/*18 MONTHS -18°C***
		COD. EAN13: 8021092437835 COD. ITF14: 18021092437832 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc COD EAN/UCC 128: *(01) itf 14-(10) lot number-(15) tmc*	

INGREDIENTI/INGREDIENTS

farina di FRUMENTO 45%, acqua, olive nere 4,3% (olive, sale, stabilizzante: E579), semilavorato al gusto pizza 3% (pomodoro, maltodestrina, sale, sciroppo di glucosio, aromi naturali, cipolla, paprica, agente anti-agglomerante: E551), olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, origano, aglio.
PUO' CONTENERE: LATTE, UOVA, SEDANO, PESCE, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO. PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVE E FRAMMENTI.

WHEAT flour 45%, water, peppers 8,87%, black olives 4,3% (olives, salt, stabilizer: E579), pizza flavor preparation 3% (tomato, maltodextrin, salt, glucose syrup, natural flavors, onion, paprika, anticaking: E551), sunflower seed oil, salt, brewer's yeast, oregano, garlic.
MAY CONTAIN: MILK, EGG, CELERY, FISH, SOY, CRUSTACEANS, MUSTARD AND NUTS.
MAY CONTAIN OLIVES PITS AND STONE.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE/*ALLERGENS*
Reg. 1169/2011

TIPO ALLERGENE	PRESENZA *PRESENT*	ASSENZA *NOT PRESENT*	CONTAMINAZIONE CROCIATA *CROSS CONTACT*
Cereali contenenti glutine (grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)/*Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof*	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei/*Crustaceans and products thereof*			X
Uova e prodotti a base di uova/*Eggs and products thereof*			X
Pesce e prodotti a base di pesce/*Fish and products thereof*			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi/*Peanuts and products thereof*		X	
Soia e prodotti a base di soia/*Soybeans and products thereof*			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/*Milk and products thereof*			X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati/*Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof*			X
Sedano e prodotti a base di sedano/*Celery and products thereof*			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/*Sesame seeds and products thereof*		X	
Senape e prodotti a base di senape/*Mustard and products thereof*			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espessi come SO_2 /*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg in terms of the total SO2*		X	
Lupino e prodotti a base di Lupino/*Lupin and products thereof*		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/*Molluscs and products thereof*		X	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003
THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES 1829/2003/CE AND 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION
IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 5-6 MINUTI. PER UNA MIGLIORE RESA DEL PRODOTTO SI CONSIGLIA DI SCONGELARLO PARZIALMENTE E DI CUOCERLO IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210°C PER 4-5 MINUTI. UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE. *IN CONVECTION OVEN: PUT THE FROZEN PRODUCT ON A TRAY AND COOK IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 5-6 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. FOR A BETTER EXPERIENCE, IT IS SUGGESTED TO PARTIALLY THAW THE PRODUCT AND TO COOK IT IN PREHEATED OVEN AT 200-210°C (392-410°F) FOR 4-8 MINUTES OR UNTIL GOLDEN. ONCE DEFROSTED DO NOT REFREEZE, STORE IT IN THE FRIDGE AND EAT WITHIN 24 HOURS*
Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10% *To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/*STORAGE CONDITIONS*	
NEL CONGELATORE/*IN FREEZER*	
**** O *** (-18°C)	15 MESI/*15 MONTHS*
** (-12°C)	1 MESE/*1 MONTH*
* (-6°C)	1 SETTIMANA/*1 WEEK*
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI/*3 DAYS*

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/*NUTRITIONAL INFORAMTION* **(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)/ *average nutritional values for 100 g of product***	
VALORE ENERGETICO/*ENERGY*	kJ 1158 kcal 276
GRASSI/*FAT*	g 13
di cui saturi/*of which saturates*	g 1,2
CARBOIDRATI/*CARBOHYDRATE*	g 34
di cui zuccheri/*of which sugars*	g 0,6
PROTEINE/*PROTEINS*	g 5,8
SALE/*SALT*	g 1,9

PARAMETRI MICROBIOLOGICI ***MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS***	**U.M.**	**LIMITI DI ACCETTABILITA'** ***ACCEPTANCE LIMITS***
C.M.T./*T.M.C.*	Ufc/g	10^6
COLIFORMI TOTALI/*COLIFORMS*	Ufc/g	10^5
E. COLI	Ufc/g	10^3
LIEVITI/*YEASTS*	Ufc/g	10^6
MUFFE/*MOULD*	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.
Parameters are defined by law, by Italian Freezed Food Institution guidelines and by experimental trials on products
Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking

CONTROLLO DELLA QUALITA'
CERTIFICAZIONE DI SITEMA QUALITA' ISO 9001:2015: CERTIFICATO N. 8234 RILASCIATO IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/ *ISO 9001:2015 CERTIFICATION N. 8234 ISSUED ON 08/09/2004 BY CERTIQUALITY* CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/*BRC CERTIFICATION N. P1539 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY* CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERIFICATO N. P1540 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY/IFS *CERTIFICATION N. P1540 ISSUED ON 17/07/2012 BY CERTIQUALITY* CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE: CERTIFICATO N. D02304-R2 RILASCIATO IN DATA 15/12/2004 DALL'ISTITUTO CERTITALIA/*ISO 14000 N. CERTIFICATION ISSUED ON 15/12/2004 BY CERTITALIA* Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04/*Production process maintained under control by H.A.C.C.P. system as required by EC Regulation 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/*Transport under controlled temperature conditions in accordance with EC Regulation 37/05, D.M. 493 of 25/09/95 and Legislative Decree 110/92*

IMBALLAGGIO PRIMARIO/*SALES UNIT*	
PESO SINGOLO PEZZO *INDIVIDUAL WEIGHT*	**15 g ± 2 (i singoli pezzi sono soggetti a d oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalita')** About 30 g (*The single pieces may have 10% weight variation)*
N° PEZZI PER CONFEZIONE *N° PIECES/SU*	**Circa 100/*About 100***
PESO CONFEZIONE *WEIGHT/SU*	**1500 g** e
DIMENSIONI CONFEZIONI *DIMENSION*	**cm31,0 x41,0 cm**
PESO CONFEZIONE VUOTA *PACKING WEIGHT*	**18g**
MATERIALE DI CONFEZIOANMENTO *PACKING MATERIAL*	**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)** ***POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments)***

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT	
N° CONFEZIONI PER UVE *SU/TU*	**2**
DIMENSIONI UVE *DIMENSION*	**mm 390 X 260 X 153 mm**
PESO CARTONE VUOTO *PACKING WEIGHT*	**g 340**
PESO NETTO UVE *NET WEIGHT*	**Kg 3**
PESO LORDO UVE *GROSS WEIGHT*	**3,376 g**
MATERIALE DI CONFEZIOANAMENTO *PACKING MATERIAL*	**Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB** **Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB**

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/*PALLETIZATION*			
N° UVE PER STRATO *TU/LAYER*	9	DIMENSIONI PALLET *PALLET DIMENSION*	cm 120x80x198/h circa
N° STRATI PER PALLET *LAYERS*	12	PESO LORDO PALLET *GROSS WEIGHT*	Kg 384 circa
N° UVE PER PALLET *TU/PALLET*	108	PESO NETTO PALLET *NET WEIGHT*	Kg 324 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET *SU/PALLET*	216		