



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION
TRAMEZZINO SPECK E PROVOLA IN TEMPURA
(5% DI SPECK, 25% DI PROVOLA)

Rev. A DEL 25.01.2023

Pag. 1 a 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION			
DENOMINAZIONE	PRODOTTO GASTRONOMICO A BASE DI PANCARRE, SALUMI E FORMAGGI, PASTELLATO PREFRITTO IN OLIO DI GIRASOLE E SURGELATO		
NAME	DEEP FROZEN BATTERED GASTRONOMIC PREPARATION BASED ON SANDWICH BREAD, COLD CUTS AND CHEESES, PRE-FRIED IN SUNFLOWER OIL		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE 4	PESO CONFEZIONE/WEIGHT 1000g e	INDIVIDUAL WEIGHT 95-120 g	CODICE ARTICOLO/ITEM CODE MOZ0293
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 18 MESI A -18°C / 18 MONTHS -18°C	
	COD. EAN13 :8021092350844 COD. ITF14: 18021092350841		
	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

tempura 45% (acqua, amido di mais, farina di FRUMENTO, farina di riso, agenti lievitanti: E450, E500, E341; sale, esaltatore di sapidità: E621; addensante: gomma di xantano, pepe nero, pepe di Caienna), provola affumicata 25% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, affumicatura con legno di faggio), pancarrè 13% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, destrosio, lievito di birra, LATTE in polvere, olio di semi di girasole, conservante: E282), olio di semi di girasole, speck 5% (carne di suino, sale, destrosio, spezie, zucchero, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), semilavorato per panatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito di birra), besciamella (acqua, amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, BURRO in polvere, grasso di cocco, sale).
PUO' CONTENERE: SOIA, SENAPE, SEDANO, PESCE, CROSTACEI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO

tempura 45% (water, corn starch, WHEAT flour, rice flour, raising agents: E450, E500, E341; salt, flavor enhancer: E621; thickener: xanthan gum, black pepper, cayenne pepper), provolone smoked meat 25% (MILK, salt, rennet, lactic ferments, smoked with beech wood), pancarrè 13% (WHEAT flour, water, salt, dextrose, brewer's yeast, MILK powder, sunflower oil, preservative: E282), sunflower oil, speck 5% (pork meat, salt, dextrose, spices, sugar, natural flavourings, antioxidant: E301, preservative: E250), semi-finished product for breading (WHEAT flour, salt, brewer's yeast).
bechamel (water, modified corn starch, skimmed MILK powder, LACTOSE, MILK protein, BUTTER powder, coconut fat, salt).

MAY CONTAIN: SOY, MUSTARD, CELERY, FISH, CRUSTACEANS, 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 SO ₂		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	



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
TRAMEZZINO SPECK E PROVOLA IN TEMPURA
(5% DI SPECK, 25% DI PROVOLA)
Rev. A DEL 25.01.2023
Pag. 2 a 3



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: scongelare e cuocere a 200/210°C per 9-10 minuti.
In FRIGGITRICE AD' ARIA: scongelare e cuocere a 200°C per 8-9 minuti.

In a TRADITIONAL OVEN: defrost and bake at 200/210°C for 9-10 minutes.
In AIR FRYER: thaw and cook at 200°C for 8-9 minutes.

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)	18 MESI/18 MONTHS
** (-12°C)	1 MESE/1 MONTH
* (-6°C)	1 SETTIMANA/1 WEEK

NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO 3 GIORNI/3 DAYS

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto) / *average nutritional values for 100 g of product*

VALORE ENERGETICO/ENERGY	kJ 1112/kcal 266
GRASSI/FAT	14g
di cui saturi / of which saturates	3,6g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	26g
di cui zuccheri / of which sugars	1,2 g
PROTEINE/PROTEINS	9,7 g
SALE/SALT	1,7 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS</i>	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA' <i>ACCEPTANCE LIMITS</i>
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 Frozen 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 GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERTIFICATO 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): CERTIFICATO 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 e 853/2004.*

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*



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
TECHNICAL SPECIFICATION
TRAMEZZINO SPECK E PROVOLA IN TEMPURA
(5% DI SPECK, 25% DI PROVOLA)
Rev. A DEL 25.01.2023
Pag. 3 a 3



IMBALLAGGIO PRIMARIO / SALES UNIT	
PESO SINGOLO PEZZO <i>INDIVIDUAL WEIGHT</i>	95-120 g <i>(The single pieces may have 10% weight variation)</i>
PESO CONFEZIONE MEDIO <i>AVERAGE WEIGHT/SU</i>	1000 g e
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	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 <i>SU/TU</i>	4
DIMENSIONI UVE <i>DIMENSION</i>	390 X 260 X 215 mm
PESO NETTO UVE <i>NET WEIGHT</i>	4 kg
PESO LORDO UVE <i>GROSS WEIGHT</i>	4,44 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKING MATERIAL</i>	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB Corrugated cardboard kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION			
N° UVE PER STRATO <i>TU/LAYER</i>	9	DIMENSIONI PALLET <i>PALLET DIMENSION</i>	cm80x120x200h
N° STRATI PER PALLET <i>LAYERS</i>	8	PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT</i>	341kg
N° UVE PER PALLET <i>TU/PALLET</i>	72	PESO NETTO PALLET <i>NET WEIGHT</i>	353 kg
N° CONFEZIONI PER PALLET <i>SU/PALLET</i>	288		