

	<p>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>MAC & CHEESE 9% DI CHEDDAR MAC & CHEESE SALES DENOMINATION 9% OF CHEDDAR</p> <p>Rev. 20.02.2023</p>	
---	---	---

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO/			
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SALES DESCRIPTION</i>	MAC & CHEESE 9% DI CHEDDAR MAC & CHEESE SALES DENOMINATION 9% OF CHEDDAR		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI PASTA E FORMAGGI, PREFRITTA IN OLIO DI GIRASOLE E SURGELATA. GASTRONOMIC PREPARATION BASED ON PASTA AND CHEESE, PRE-FRIED IN SUNFLOWER OIL AND FROZEN		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: <i>SALES UNIT/TRADE UNIT</i>	PESO CONFEZIONE: <i>WEIGH</i> 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO <i>WEIGH SINGLE PIECES</i> 28 g circa	CODICE ARTICOLO /ITEM CODE MAC0333
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: <i>BEST BEFORE END</i> 18 MESI A -18°C	
	EAN13: 8021092350875 ITF14: 18021092350872 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

INGREDIENTI
<p>pasta cotta 22,8% [acqua, pasta di semola di GRANO duro (semola di GRANO duro, acqua)], besciamella (acqua, LATTE scremato reidratato, grasso vegetale (cocco), amido modificato di mais, maltodestrine, sale, conservante: E202, spezie), pastella [Amido di mais, farina di frumento, farina di riso, agenti lievitanti: E450; E500; E341, sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621, addensante: gomma di xantano (E415), pepe nero, spezie: (pepe di Cayenna)], panatura (farina di FRUMENTO, olio d'oliva, acqua, maltodestrine, lievito, estratto di MALTO, colorante: estratto di paprika), formaggio cheddar 9% (LATTE, sale, fermenti LATTICI, caglio, colorante: E160), provolone 7,5% (LATTE, sale, caglio), olio di semi di girasole, grana padano DOP 1,1% [(LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina dell' UOVO)], fibra di bambù, addensante: metilcellulosa, sale.</p> <p>PUO' CONTENERE: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO, SEDANO</p> <p>cooked pasta 22.8% [water, durum WHEAT semolina pasta (durum WHEAT semolina, water)], béchamel sauce (water, rehydrated skimmed MILK, vegetable fat (coconut), modified corn starch, maltodextrin, salt, preservative: E202, spices), batter [Corn starch, wheat flour, rice flour, raising agents: E450; E500; E341, salt, flavor enhancer: monosodium glutamate E621, thickener: xanthan gum (E415), black pepper, spices: (cayenne pepper)], breading (WHEAT flour, olive oil, water, maltodextrin, yeast, MALTO extract, coloring: paprika extract), cheddar cheese 9% (MILK, salt, lactic ferments, rennet, coloring: E160), provolone 7.5% (MILK, salt, rennet), sunflower oil, grana padano PDO 1.1% [(MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme (egg protein)], bamboo fiber, thickener: methylcellulose, salt. MAY CONTAIN: FISH AND FISH PRODUCTS, SOY, SHELLFISH, MUSTARD AND NUTS, CELERY</p>



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
MAC & CHEESE 9% DI CHEDDAR
MAC & CHEESE SALES DENOMINATION 9% OF
CHEDDAR
Rev. 20.02.2023



INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE			
Reg. 1169/2011			
TIPO ALLERGENE/ allergen	PRESENZA	ASSENZA	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 espressi 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	

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

In forno tradizionale: posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo a 230°C per 7-8 minuti. In friggitrice ad aria 200°C per 7-8 minuti

In a traditional oven: place the frozen product on a baking sheet and bake in a hot oven at 230°C for 7-8 minutes. In air fryer 200°C for about 7-8 minutes

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS

NEL CONGELATORE/IN FREEZER

**** O *** (-18°C)

15 MESI/24 MONTHS

** (-12°C)

3 SETTIMANE /3 WEEKS

* (-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 1176 kJ/280 kcal

GRASSI/FAT 11,2 g

di cui saturi/of which saturates 5 g



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MAC & CHEESE 9% DI CHEDDAR
MAC & CHEESE SALES DENOMINATION 9% OF
CHEDDAR
Rev. 20.02.2023



CARBOIDRATI/ <i>CARBOHYDRATE</i>	36 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	1.3 g
PROTEINE/ <i>PROTEINS</i>	8.8 g
SALE/ <i>SALT</i>	1.3 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	10 ⁶



**SPECIFICA TECNICA DI
PRODOTTO**
MAC & CHEESE 9% DI CHEDDAR
MAC & CHEESE SALES DENOMINATION 9% OF
CHEDDAR
Rev. 20.02.2023



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.

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 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: 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	28 g circa
INDIVIDUAL WEIGHT	35 circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	1000 g e
N° PIECES/SU	5
PESO NETTO CONFEZIONE	24,5 x26,0 cm
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO 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)
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
SU/TU	390 X 260 X 153 mm
DIMENSIONI UVE	340 g
DIMENSION	5 kg
PESO CARTONE VUOTO	18 g
PACKING WEIGHT	5,376 kg
PESO NETTO UVE	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MAC & CHEESE 9% DI CHEDDAR
MAC & CHEESE SALES DENOMINATION 9% OF
CHEDDAR
Rev. 20.02.2023



N° UVE PER STRATO	9	N° UVE PER STRATO	cm 80X120X198/H circa
TU/LAYER	12	TU/LAYER	kg 602 circa
N° STRATI PER PALLET	108	N° STRATI PER PALLET	kg 540 circa
LAYERS	540		