



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## PIZZETTE MIGNON PRECOTTE

REV F DEL 19/01/2023

pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PIZZETTE MIGNON PRECOTTE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	PIZZETTE MIGNON DI PASTA LIEVITATA CON POMODORO, DI PEZZATURA 25 g PRECOTTE IN FORNO E SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 8	PESO CONFEZIONE SINGOLA: 400 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g circa	CODICE ARTICOLO PIZ2680
FORNITORE: <b>RISPO FROZEN FOOD SRL</b> STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: <b>VIA LIMA 48</b> <b>81024 MADDALONI (CE)</b>		BOLLO SANITARIO N°: <b>1915/L</b> COD. EAN13: 8021092443355 COD ITF14: 18021092443352 COD EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto (15) termine minimo di conservazione	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>12 MESI A -18°C</b>

### INGREDIENTI

#### PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO E SURGELATO

Ingredienti: farina di GRANO tenero "00" 17%, acqua, sale, zucchero, passata di pomodoro 18%, amido modificato, sciroppo di glucosio, preparato alimentare 4% (proteine del LATTE, FORMAGGIO fuso, grassi vegetali -cocco, palma-, correttore di acidità: E330, sale di fusione: E331, conservante: E202), olio di semi di girasole, strutto raffinato, antiossidante (E320), farina di malto di FRUMENTO.

PUO' CONTENERE: SEDANO, PESCE, SOLFITI, UOVO, SOIA, CROSTACEI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, PISTACCHIO, NOCCIOLA).

### 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 <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: DISPORRE IL PRODOTTO SU APPOSITE TEGLIE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 180-200°C PER 10 MIN

Prodotto precotto in forno, 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 PIZZETTE MIGNON PRECOTTE

REV F DEL 19/01/2023

pag. 2 di 3



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 grdi prodotto)

VALORE ENERGETICO	kcal 230 / kJ 963
GRASSI	g 8,10
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g 4,3
CARBOIDRATI	g 32,5
DI CUI ZUCCHERI	g 2,6
PROTEINE	g 6,7
SALE	g 1,3

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 9001:2015: 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	25 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	circa 16
PESO NOMINALE CONFEZIONE	400 g e
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	POLIESTERE (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 VARI PRODOTTI POTREBBERO SUBIRE DELLE OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

## IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)

N° CONFEZIONI PER UVE	8
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	340 g
PESO CONFEZIONE VUOTA	8 g
PESO LORDO UVE	3, 604 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## PIZZETTE MIGNON PRECOTTE

REV F DEL 19/01/2023  
pag. 3 di 3



SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	<b>9</b>	DIMENSIONI PALLET	<b>cm 180X120X80 cm circa</b>
N° STRATI PER PALLET	<b>12</b>	PESO LORDO PALLET	<b>kg 409 circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET	<b>kg 345 circa</b>