



# SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

## SFOGLIATELLE RICCE E FROLLE

Rev. 02.03.20  
pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	LE SFOGLIATELLE RICCE E FROLLE SURGELATE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	SFOGLIATELLE DI PASTA FROLLA E PASTA SFOGLIA MISTE DI FORMATO GRANDE SURGELATE		
NUMERO DI CONFEZIONIO PER CARTONE: <b>6</b>	PESO NETTO CONFEZIONE: <b>600 g e</b>	PESO SINGOLO PEZZO: <b>100 g circa</b>	CODICE ARTICOLO <b>SFO1092</b>
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>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>15 MESI A -18°C</b> COD. EAN: 8021092436357 COD ITF 14:18021092436354 COD EAN/UCC 128: (11) data di produzione (15) data di scadenza (10) lotto (01) ITF 14

### INGREDIENTI SFOGLIATA FROLLA

Ingredienti pasta frolla: farina di GRANO tenero tipo "00", zucchero, strutto (antiossidante: E320), UOVA intere pastorizzate, margarina (grassi vegetali di palma e cocco, acqua, olio di girasole, olio di colza, grasso parzialmente idrogenato di palma, grasso totalmente idrogenato di palma, LATTE scremato in polvere, sale, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi E471, aromi, correttore di acidità: acido citrico E330, coloranti: caroteni E160a), acqua, LATTE in polvere, miele millefiori, miscela a base di agenti lievitanti: (E450, E500, farina di FRUMENTO), agente lievitante: E503ii, aromi.

Ingredienti per farcitura (45%): preparazione a base di semola di GRANO duro (acqua, semola di GRANO duro 26%, zucchero, sale), ricotta 32% (siero di LATTE, panna di LATTE, sale), zucchero, cubetti di arancia candita (scorza di arancia (49%), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA), UOVA intere pastorizzate, LATTE scremato in polvere, amido di mais, aromi.

PUO' CONTENERE: PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE), SOIA, CROSTACEI E SENAPE.

### INGREDIENTI SFOGLIATA RICCIA

Ingredienti sfoglia: farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto (antiossidante: E320), zucchero, sale.

Ingredienti per farcitura (45%): preparazione a base di semola di GRANO duro (acqua, semola di GRANO duro 26%, zucchero, sale), ricotta 32% (siero di LATTE, panna di LATTE, sale), zucchero, cubetti di arancia candita (scorza di arancia (49%), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA), UOVA intere pastorizzate, LATTE scremato in polvere, amido di mais, aromi.

PUO' CONTENERE: PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE), SOIA E CROSTACEI.

### INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

Reg. UE1169/2011

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: POSIZIONARE IL PRODOTTO SU APPOSITE TEGLIE, SCONGELARE PER 30 MINUTI A TEMPERATURA AMBIENTE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 200-220°C PER 15-20 MINUTI. PER LE SFOGLIATE FROLLE PRIMA DELLA COTTURA SPENNELLARE CON TUORLO D'UOVO X UN PRODOTTO DORATO. ALL'USCITA DAL FORNO FAR RAFFREDDARE E SPOLVERARE CON ZUCCHERO A VELO.

#### 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 g di prodotto)

	FROLLE	RICCE
VALORE ENERGETICO	1375 kJ 328 kcal	1104kJ 263kcal
GRASSI	15 g	9 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,3 g	4,2 g
CARBOIDRATI	42 g	38 g
DI CUI ZUCCHERI	9,9 g	6,4 g
PROTEINE	5,6 g	6,9 g
SALE	0,32 g	1,2 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 9001:2015: 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.

<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	
PESO SINGOLO PEZZO	<b>100 g circa</b>
N° PEZZI PER CONFEZIONE	<b>Circa 6</b>
PESO NETTO CONFEZIONE	<b>600 g</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>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)</b>

<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)</b>	
DIMENSIONI UVE	<b>mm 383 X 253 X 116</b>
PESO CARTONE VUOTO	<b>g 340</b>
PESO NETTO UVE	<b>kg 3,600</b>
PESO LORDO UVE	<b>kg 3,950</b>
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	<b>Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB</b>

<b>SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE</b>			
N° UVE PER STRATO	<b>9</b>	DIMENSIONI PALLET	<b>cm 180x120x80 circa</b>
N° STRATI PER PALLET	<b>12</b>	PESO LORDO PALLET	<b>kg 445 circa</b>
N° UVE PER PALLET	<b>108</b>	PESO NETTO PALLET	<b>kg 388 circa</b>