



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SCAGLIOZZI DI POLENTA
CON PANATURA CROCCANTE
rev. B 01/10/2019
pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE DI VENDITA	SCAGLIOZZO DI POLENTA CROCCANTE		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	CROCCHETTA DI POLENTA SURGELATA PREFRITTA IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 5	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 1000 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 20 g circa	CODICE ARTICOLO POL0248
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: 18 MESI A -18°C	
	COD. EAN: 8021092432182		
	COD ITF 14: 18021092432189 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc		

INGREDIENTI

polenta ai formaggi 80% [acqua, farina di mais, formaggi in polvere 2% (LATTE, sale caglio, conservante: lisozima dell'UOVO), sale, correttore di acidità: acido tartarico], farina di mais 18%, pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale, lievito), olio di semi di girasole.

PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, SOIA E PRODOTTI DERIVATI, CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI, PESCE E PRODOTTI DERIVATI, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE Reg 1169/2011

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 ₂			X
Lupino e prodotti a base di Lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		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 su apposite teglie il prodotto e cuocere in forno caldo a 200-210°C per circa 5-6 minuti separatamente da altri prodotto, per una migliore resa del prodotto si consiglia di scongelarlo parzialmente e cuocere in forno caldo a 200-210°C per circa 3-4 minuti

Prodotto prefritto in olio di semi di girasole e surgelato all'origine, 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
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 PREVI ACOTTURA	



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SCAGLIOZZI DI POLENTA
CON PANATURA CROCCANTE
rev. B 01/10/2019
pag. 2 di 3



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	800 kJ / 191 kcal
GRASSI	10 g
di cui acidi grassi saturi	1,2 g
CARBOIDRATI	22 g
di cui zuccheri	0,7 g
PROTEINE	3,3 g
SALE	1,4 g

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 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
PESO NOMINALE CONFEZIONE	1000 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	5
DIMENSIONI CONFEZIONI	cm 24,5 x26,0 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 SONO SUSCETTIBILI AD OSCILLAZIONI DI PESO DI +/- 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



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

SCAGLIOZZI DI POLENTA
CON PANATURA CROCCANTE
rev. B 01/10/2019
pag. 3 di 3



MATERIALE DI
CONFEZIONAMENTO

Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 120x80x198/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		