

Produttore GIEFFE GROUP Industrie Alimentari S.r.l.
Via Menalca, 23 - 00155 Roma (Italia)
800.192736 - Tel. 06.2290512 - Fax 06.22708100
www.gieffegroupsrl.com - info@gieffegroupsrl.com
Partita Iva e C.F. 08745811003 - Rea 1116266
Capitale Sociale euro 80.000,00 i.v.



Azienda Certificata:
ISO 22000/2005 - N. IT12/0419
Standard IFS - N. DE13/81841436
Standard BRC - N. GB13/88841

Brand



ARANCINI DI RISO AL BURRO CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA 200 g



SURGELATO



PREFRITTO - PRONTOFORNO

Descrizione del prodotto

Elaborato gastronomico a base di riso al burro con ripieno di prosciutto e mozzarella, ricoperto da una croccante panatura, surgelato.

Ingredienti

Riso cotto (*origine: Italia*) 72% (acqua e riso); mozzarella (*origine: Italia*) 5,5% (LATTE vaccino, caglio, sale, fermenti lattici); prosciutto (*origine: Comunità Europea*) 5,5% (carne di suino 63%, acqua, amidi, sale, aromi, destrosio, zucchero, stabilizzante E407, antiossidante E301, conservante E250); semilavorato per panatura (farina di GRANO tenero 0, acqua, lievito di birra, sale); BURRO (*origine: Comunità Europea*) 2%; olio di girasole; farina di FRUMENTO; sale; LATTE; cipolla; grana padano (LATTE vaccino, caglio e sale - contiene conservante lisozima da UOVO); pepe nero; aglio; curcuma; zafferano.

Prefritto in olio di palma bifrazionato.

Allergeni

Prodotto in uno stabilimento che lavora anche prodotti a base di: **Crostacei e prodotti a base di crostacei; pesce e prodotti a base di pesce; sedano e prodotti a base di sedano; materie prime contenenti anidride solforosa e solfiti; frutta a guscio (pinoli); soia e prodotti a base di soia.**

OGM - Non presenti prodotti OGM (Ogm Free)

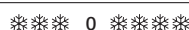
Trattamenti subiti

Controlli in: accettazione MP; stoccaggio MP (in cella frigo: 0 + 4°C ±2 o < -18°C ±3); miscelazione ingredienti; cottura; abbattimento; formatura; pastellatura; panatura; prefrittura; abbattimento; surgelazione, stoccaggio (in cella frigo: -18°C ±3); confezionamento/etichettatura, spedizione/trasporto a -18°C ±3

Condizioni di conservazione

In congelatore

- 18 °C



Entro la data prevista

- 12 °C



Entro un mese

- 6 °C



Entro una settimana

Nello scomparto ghiaccio

Entro 3 giorni

Nel frigorifero

Entro 24 ore

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro le 24 ore successive allo scongelamento.

Modalità di preparazione

Consumare previa cottura o rinvenimento in forno.

Per una cottura ottimale il produttore consiglia l'utilizzo di olio di palma bifrazionato.

Prodotto standard

In pentola: in abbondante olio bollente, immergere e lasciar cuocere il prodotto ancora surgelato, per circa 12/15 minuti, fino ad ottenere una perfetta doratura. Sgocciolare su carta assorbente e lasciar riposare per 1 minuto. Servire caldo.

In friggitrice: immergere il prodotto, ancora surgelato, in abbondante olio bollente a 160/170°C, lasciar cuocere per circa 12/15 minuti fino ad ottenere una perfetta doratura. Sgocciolare su carta assorbente e lasciar riposare per 1 minuto. Servire caldo.

In forno termoventilato: nel forno preriscaldato a 200/210°C, adagiare il prodotto ancora surgelato e lasciarlo rinvenire per circa 15/18 minuti. Servire caldo.

Utilizzo previsto

Il prodotto può essere destinato ad uso casalingo, alla ristorazione collettiva e agli esercizi commerciali. Il consumo non è indicato nei soggetti che hanno allergie e/o intolleranze e/o controindicazioni dietetiche al prodotto e/o agli ingredienti in esso contenuti.

Caratteristiche organolettiche

Colore Colorazione esterna gialla dorata, interna variabile in base agli ingredienti costitutivi

Consistenza Leggera e fragrante la panatura, morbido il ripieno

Odore Tipico del prodotto e degli ingredienti costitutivi

Sapore Suo proprio

Forma

Conica o tonda

Grammatura

standard 200 g ±10%

valori nutrizionali	proteine	16,8 g	calorie	188 g	<i>i valori nutrizionali possono variare in relazione alla tipologia di prodotto</i>
	carboidrati	138 g	Kjoules	787 g	
	grassi	33,3 g			

Limiti microbiologici	Carica mesofila totale	≤ 300.000 UF/C	Lieviti	≤ 10.000 UF/C	<i>Limiti secondo Reg. 2073/2005 e 1441/2007 e s.m.e.i. e ove non presenti limiti di legge quelli in uso presso il Laboratorio accreditato.</i>
	Coliformi totali	≤ 100 UF/C	Muffe	≤ 10 UF/C	
	Escherichia coli	≤ 10 UF/C	Salmonella spp	Assente/25g	
	Stafilococco aureo	≤ 10 UF/C	Listeria monocytogenes	Assente/25g	

Frequenza campionamenti (analisi microbiologiche) interna - bisettimanale; esterna - bimestrale
 Shelf-life: bimestrale, a rotazione per tipologia di prodotto

Definizione del LOTTO di produzione codice alfanumerico a 6 cifre, di cui la prima è la lettera "S" (maiuscola), seguito da 3 cifre che stanno ad indicare il giorno di produzione espresso secondo il calendario Giuliano e le ultime due cifre che indicano le ultime due cifre dell'anno di produzione.

Shelf life espressa in TMC (da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aa) 15 mesi dalla data di produzione.

Etichettatura con etichetta adesiva, riportante: denominazione prodotto, ingredienti, elenco allergeni se presenti, eventuali OGM se presenti, Lotto di produzione, TMC, peso in grammi, codice EAN, bollo CE produttore, ragione sociale e indirizzo del produttore o del confezionatore o del distributore, modalità di conservazione e consumo e/o eventuali altre indicazioni tipiche del prodotto ove richiesto, compresi i requisiti legislativi del paese di destinazione del prodotto finito, tenendo conto anche della legislazione vigente nei paesi di origine delle materie prime utilizzate, nonché eventuali indicazioni per etnie e/o comunità religiose.

Confezionamento Imballaggio Imballo primario: busta ad uso alimentare neutra (OPP/PEL NEUTRO) da 2000g termosaldata.
 Imballo secondario: SCATOLA AMERICANA in cartone ondulato conforme al D.M. 21/03/1973 e Reg. UE 10/2011 s.m. e i.

codice prodotto	codice imballo	dim. collo mm	n° e tipo buste collo	n° colli pedana	n° colli strato	n° strati
51140	COD. 21 PAN	395x255x170	3 x 2 Kg	99	9	11
51742	COD. 23 PAN	385x255x140	2 x 2 Kg	108	9	12

Disposizione colli per strato e tipo di pallet



Pallet EPAL - dimensioni cm 120 L x 80 P
 bloccato con angolari di cartone e film di pallettizzazione

Consegna/Trasporto con Automezzi ATP a temperatura controllata

Schede tecniche ed etichettatura dei prodotti sono revisionate ad ogni modifica di: processo e/o ingrediente e/o altro dato riportato sulle stesse. La verifica e l'aggiornamento per conferma e/o revisione viene comunque effettuata con cadenza minima annuale.

Redatto

RGQSA

data

Approvato

Direzione Aziendale

data