

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 CON ZAFFERANO, RAGÙ E PISELLI



Descrizione del prodotto

Elaborato gastronomico a base di riso allo zafferano con ripieno di ragù e piselli, ricoperto da una croccante panatura, prefritto e surgelato.

Ingredienti

Riso cotto (*origine: Italia*) 72% (riso e acqua); semilavorato per panatura (farina di GRANO tenero 0, acqua, lievito di birra, sale, curcuma, estratto di paprika: E160c); pomodoro (*origine: Italia*) 5%; piselli (*origine: Comunità Europea*) 3%; carne bovina (*origine: Italia*) 3%; farina di FRUMENTO; sale; cipolla; BURRO; grana padano (LATTE vaccino, caglio e sale - contiene conservante lisozima da UOVO) carota; SEDANO; pepe nero; curcuma; aglio; zafferano (*origine: Comunità Europea*) 0,01%; peperoncino. 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; 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)



SURGELATO



PREFRITTO - PRONTOFORNO

Trattamenti subiti

Controlli in: accettazione MP; stoccaggio MP (in cella frigo: $0 + 4^{\circ}\text{C} \pm 2$ o $< -18^{\circ}\text{C} \pm 3$); miscelazione ingredienti; cottura; abbattimento; formatura; pastellatura; panatura; prefrittura; abbattimento; surgelazione, stoccaggio (in cella frigo: $-18^{\circ}\text{C} \pm 3$); confezionamento/etichettatura, spedizione/trasporto a $-18^{\circ}\text{C} \pm 3$

Condizioni di conservazione

In congelatore	- 18 °C	*** o ****	Entro la data prevista	<i>Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro le 24 ore successive allo scongelamento.</i>
	- 12 °C	**	Entro un mese	
	- 6 °C	*	Entro una settimana	
	Nello scomparto ghiaccio		Entro 3 giorni	
	Nel frigorifero		Entro 24 ore	

Modalità di preparazione

Consumare previa cottura.

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 10/12 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 10/12 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 12/15 minuti. Servire caldo.

Prodotto mignon

Seguire le indicazioni relative al prodotto standard riducendo il tempo di cottura: a 4/6 minuti circa **in pentola** e **in friggitrice**; a 6/8 minuti circa **in forno termoventilato**.

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 130 g $\pm 10\%$, mignon 45 g $\pm 5\%$ o secondo esigenza specifica

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: 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 2500g, 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
51109	COD. 21 PAN Standard 130g	395x255x170	3 x 2 kg	99	9	11
52109	COD. 21 PAN Mignon	395x255x170	3 x 2 kg	99	9	11
51009	COD. 23 PAN Standard 130g	385x255x140	2 x 2,5 kg	108	9	12
52009	COD. 23 PAN Mignon	385x255x140	2 x 2,5 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