



Industrie Rolli Alimentari s.p.a.

Sede Legale: Via Nazionale, 544
64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675
Tel. (0521) 220629 – Fax (0521) 286820 – E-mail: rollicomm@rolli.it

S/STC/2300 R04

Data emissione: 16.02.2010

Data revisione: 15.04.2015

Validità: fino al 31.12.2017

Pag. 1 di 2

Specifica prodotto: FRITTO MISTO DELL'ORTO SURG. 6x1 kg (art.8953)

Marca: PAREN

1. DENOMINAZIONE

Fritto misto dell'orto surgelato

2. COMPOSIZIONE

La composizione del prodotto è la seguente:

INGREDIENTI	%	Tolleranze
Zucchine stick 10x10x35/80 mm pastellate (farina di mais, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, amido, sale, aromi naturali, polvere lievitante, E450 A i, E500 ii)	20	± 4,0
Carote 10x10x25 mm pastellate (farina di mais, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, amido, sale, aromi naturali, polvere lievitante, E450 A i, E500 ii)	16	± 3,2
Melanzane stick 12x12x40/80 mm pastellate (farina di mais, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, amido, sale, aromi naturali, polvere lievitante, E450 A i, E500 ii)	16	± 3,2
Cipolla 40x40x16 mm pastellata (farina di mais, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, amido, sale, aromi naturali, polvere lievitante, E450 A i, E500 ii)	16	± 3,2
Peperone rosso strisce 8 mm pastellato (farina di mais, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, amido, sale, aromi naturali, polvere lievitante, E450 A i, E500 ii)	16	± 3,2
Peperone verde strisce 8 mm pastellato (farina di mais, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, amido, sale, aromi naturali, polvere lievitante, E450 A i, E500 ii)	16	± 3,2
Totale	100	

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto surgelato

- Aspetto: tipico dei componenti pastellati I.Q.F.
- Colore: Tipico dorato

Prodotto dopo scongelamento

- Odore e sapore: Caratteristico
- Consistenza: Tenera non fibrosa

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE- (Campione g 500)

PARAMETRI MAGGIORI	u.m.	Limite
FM (Corpi estranei non vegetali)	%	0
EVM (Corpi estranei vegetali)	%	0
PARAMETRI MINORI		
Pezzi fibrosi	%	5
Pezzi pastellati male	%	7
EVM (proprio)	N°/1 Kg	1

5. CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PARAMETRO	u.m.	Limite
Carica batterica totale	ufc/g	500.000
Coliformi totali	ufc/g	1.000
E. coli	ufc/g	100
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10
Salmonella	ufc/25 g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/25 g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	100

Approvazioni: Direzione Tecnica



Industrie Rolli Alimentari s.p.a.

Sede Legale: Via Nazionale, 544
64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675
Tel. (0521) 220629 – Fax (0521) 286820 – E-mail: rollicomm@rolli.it

S/STC/2300 R04

Data emissione: 16.02.2010

Data revisione: 15.04.2015

Validità: fino al 31.12.2017

Pag. 2 di 2

Specifica prodotto: FRITTO MISTO DELL'ORTO SURG. 6x1 kg (art.8953)

Marca: PAREN

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE / NUTRIZIONALI

6.1 Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Proteine	2,2
Grassi	5,8
di cui saturi	0,6
Carboidrati	21,0
di cui zuccheri	2,7
Fibre	2,5
Sale	1,2
Kcal / kJ	150 / 631

6.2 Caratteristiche chimiche

PARAMETRO	LIMITE
Metalli pesanti	Conforme a Reg. CEE 420/2011 e successive integrazioni
Pesticidi	Conformi ai Reg. CE149/2008 del 29.01.08 e Reg. CE 839/2008 del 31.07.08 e successive integrazioni

7. IMBALLI

Conformi ai regolamenti: UE n. 1935/2004, UE n. 2023/2006, UE n. 1169/2011.

Busta	Polietilene spessore 65 micron Dimensioni (mm): 260x330 (550x330)
Cartone	KSK/363/C Dimensioni (mm): est. 396x256x190 int. 390x250x180
Buste per cartone	6
Cartoni per strato	9
Numero strati	8
Totale cartoni	72
Totale peso pallet (kg)	462
Altezza pallet (mm)	1170
Dimensioni pallet	800x1200 mm
Codice EAN	800235010173
Codice ITF14	18000235010170

8. DURABILITA'

- Durabilità totale (TMC): 18 mesi a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Vita residua alla consegna: 8 mesi a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$

9. CODIFICHE LOTTO E SCADENZA

- > **Lotto:** LS 002 / L = lettera L indicante la parola lotto, S = lettera indicante l'anno 2015, 002 = giorno progressivo dell'anno 2015)
- > **Scadenza:** mese ed anno (es. gen 17 = gennaio 2017)

10. REQUISITI DI SICUREZZA ALIMENTARE

10.1 Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM. Inoltre non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003

10.2 Dichiarazione Allergeni

Il prodotto contiene i seguenti allergeni: **glutine**, in conformità con UE n. 1169/2011

10.3 Dichiarazione Ionizzanti

Il prodotto non è irradiato con ionizzanti in conformità con le Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE