

	<i>Industria Rolli Alimentari s.p.a.</i>	S/STC/2300 R02 Data emissione: 16.02.2010 Data revisione: 09.01.2014 Validità: fino al 31.12.2016 Pag. 2 di 2
	Sede Legale e Stabilimento: Via Nazionale, 544 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675 Tel. (085) 89351 – Fax (085) 8994264 – E-mail: roseto@rolli.it	Specifica prodotto: FRITTO MISTO DELL'ORTO SURG. 6x1 kg (art.8953)

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE / NUTRIZIONALI

6.1 Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Protidi	2,8
Lipidi	9,5
Glucidi	21,3
Kcal	186
kJ	777

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)	432
Altezza pallet (mm)	1670
Dimensioni pallet	800x1200 mm
Codice EAN	8000235010173
Codice ITF14	18000235010170

8. DURABILITA'

- **Durabilità totale (TMC):** 18 mesi a temperatura ≤ -18 °C
- **Vita residua alla consegna:** 8 mesi a temperatura ≤ -18 °C

9. CODIFICHE LOTTO E SCADENZA

- **Lotto:** LT 002 (L = lettera L indicante la parola lotto, T = lettera indicante l'anno 2013, 002 = giorno progressivo dell'anno 2014)
- **Scadenza:** mese ed anno (es. gen 16 = gennaio 2016)

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 la Direttiva 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2006/142/CE

10.3 Dichiarazione Ionizzanti

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

ROLLI*Industrie Rolli Alimentari s.p.a.*

Sede Legale e Stabilimento: Via Nazionale, 544
 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) – P.iva 00213230675
 Tel. (085) 89351 – Fax (085) 8994264 – E-mail: roseto@rolli.it

S/STC/2300 R02

Data emissione: 16.02.2010

Data revisione: 09.01.2014

Validità: fino al 31.12.2016

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
<i>Zucchine stick 10x10x35/80 mm pastellate</i> (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
<i>Carote 10x10x25 mm pastellate</i> (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
<i>Melanzane stick 12x12x40/80 mm pastellate</i> (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
<i>Cipolla 40x40x16 mm pastellata</i> (farina di mais, farina di grano tenero, amido, sale, aromi naturali, polvere lievitante, E450 A i, E500 ii)	16	± 3,2
<i>Peperone rosso strisce 8 mm pastellato</i> (farina di mais, farina di grano tenero, amido, sale, aromi naturali, polvere lievitante, E450 A i, E500 ii)	16	± 3,2
<i>Peperone verde strisce 8 mm pastellato</i> (farina di mais, farina di grano tenero, amido, sale, aromi naturali, polvere lievitante, E450 A i, E500 ii)	16	± 3,2
<i>Totale</i>	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	30
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10
Salmonella	ufc/25 g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/25 g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	100

Approvazioni: RAQ

DIS