



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FANTASIA AI FRUTTI DI MARE CON POLPO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 10/12/21

DATI PRODOTTO

| | |
|--|---|
| Nome prodotto: | Preparato per Fantasia ai frutti di mare con polpo |
| Descrizione: | Preparato per Fantasia ai frutti di mare con polpo Miscela di prodotti ittici surgelati |
| Peso al netto della glassatura: | 800 g |
| Condizioni di conservazione: | - 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore. |
| Tempo massimo di conservazione: | 540 giorni dalla data di confezionamento |
| Modalità di consumo: | Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare e consumare entro 24 ore dallo scongelamento. |

INGREDIENTI

| Denominazione commerciale | Nome scientifico | Provenienza |
|---|--|---|
| Cozze cilene sgusciate | <i>Mytilus chilensis</i> | allevate in Cile |
| Gamberi indopacifici * Acqua, sale, correttori di acidità E330** e/o Gamberoni indopacifici Acqua, sale, correttori di acidità E330** e/o Gamberoni indopacifici Acqua, sale, correttori di acidità E330** | <i>Parapenaeopsis stylifera</i> o <i>Metapenaeus spp.</i> o <i>Metapenaeus monoceros</i> | pescati in Oceano Indiano occidentale e orientale con reti da traino |
| Tentacoli di totano gigante del Pacifico cotti Sale, stabilizzanti: E330, E331, E500** | <i>Dosidicus gigas</i> | Pescato in Oceano Pacifico sud orientale con ami e palangari |
| Vongole del Pacifico sgusciate* | <i>Paphia undulata o textile</i> | pescata in Oceano Pacifico centro occidentale o Indiano con draghe |
| Anelli di Calamaro indopacifico o del Pacifico * Correttore di acidità E330, E331** | <i>Uroteuthis duvauceli o edulis o chinensis</i> | pescato in Oceano Pacifico nord o centro occidentale o Indiano occidentale o orientale con reti da traino |
| Polpo indopacifico o del Pacifico o polpo tagliato (12%)* Sale | <i>Octopus cyanea o punctatus o vulgaris</i> | pescato in Oceano Pacifico centro occidentale o Mar Mediterraneo occidentale con ami e palangari |
| Allergeni: | Molluschi e crostacei. Può contenere tracce di pesce e solfiti. | |
| O.G.M.: | Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM. | |

* Le specie indicate possono variare in base alla disponibilità del prodotto.

** gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FANTASIA AI FRUTTI DI MARE CON POLPO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 10/12/21

DATI LOGISTICI

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Tipo di confezione: | Descrizione imballo |
| | Busta logo RIVAMAR |
| Confezioni per cartone | 10 |
| Cartoni per bancale | 56 |

CODIFICAZIONE

| | |
|------------------------------|----------------|
| Marchio: | RIVAMAR |
| Codice EAN confezione | 8006628 573454 |
| Codice EAN cartone: | 8006628 573454 |
| Codice articolo: | 2123 |

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

| | | |
|-----------------|------|-------|
| ENERGIA | kcal | 74 |
| | kJ | 313 |
| Grassi | | 1.4g |
| di cui saturi | | 0.7g |
| Carboidrati | | 2.8g |
| di cui zuccheri | | 0.0g |
| Proteine | | 12.3g |
| Sale | | 0.3g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Determinazione | n | c | m | M | Unità di misura |
|---------------------------|---|---|---------|----------------|-----------------|
| Carica microbica mesofila | 5 | 2 | 100.000 | 1.000.000 | UFC/g |
| Coliformi totali | 5 | 2 | 100 | 1.000 | UFC/g |
| Escherichia coli | 5 | 2 | 1 | 10 | UFC/g |
| Stafilococchi aurei | 5 | 2 | 100 | 1000 | UFC/g |
| Salmonella spp. | 5 | 0 | | Assenti in 25g | |
| Listeria monocytogenes | 5 | 2 | 10 | 100 | UFC/g |

n= numero di campioni prelevati per lotto c= numero max ammesso di campioni compresi tra m e M
m= numero microrganismi considerato accettabile; M= numero microrganismi considerato non accettabile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|-------------|--|
| ODORE | lieve, caratteristico, senza note estranee |
| ASPETTO | caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro |
| COLORE | caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale |
| CONSISTENZA | caratteristica |

CERTIFICAZIONI

| | |
|---|--|
| Certificazioni e adeguamento legislativo | <ul style="list-style-type: none">• Azienda certificata BRC Global Food standard version 8 da NSF Certification UK Ltd• Azienda certificata IFS International Food Standard version 7 da NSF Certification UK Ltd• In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene• Stabilimento autorizzato CE 787 IT |
|---|--|