



## 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

<b>Nome prodotto:</b>	<b>Preparato per Fantasia ai frutti di mare con polpo</b>
<b>Descrizione:</b>	Preparato per Fantasia ai frutti di mare con polpo Miscela di prodotti ittici surgelati
<b>Peso al netto della glassatura:</b>	<b>800 g</b>
<b>Condizioni di conservazione:</b>	- 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.
<b>Tempo massimo di conservazione:</b>	540 giorni dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo:</b>	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
<b>Allergeni:</b>	Molluschi e crostacei. Può contenere tracce di pesce e solfiti.	
<b>O.G.M.:</b>	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

<b>Tipo di confezione:</b>	<b>Descrizione imballo</b>
	Busta logo RIVAMAR
<b>Confezioni per cartone</b>	10
<b>Cartoni per bancale</b>	56

## CODIFICAZIONE

<b>Marchio:</b>	RIVAMAR
<b>Codice EAN confezione</b>	8006628 573454
<b>Codice EAN cartone:</b>	8006628 573454
<b>Codice articolo:</b>	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

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