

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	ANTIPASTO MARE FIRST IN COCKTAIL
ORIGINE PRODOTTO ITTICO	Prodotto pescato nelle zona FAO: totani n. 81 e/o 87; seppie n. 71; polpo n.31, cozze n. 27, gamberi indopacifi sgucciati n. 51-57, surimi a scaglie n.67.
INGREDIENTI	Mix di <u>Molluschi</u> 80% (<u>totano</u> , <u>seppie</u> , <u>polpo</u> , <u>cozze</u>), <u>surimi</u> 15% (37% carne di <u>pesc</u> bianco (Nasello del Pacifico pescato con reti da traino pelagica a divergenti e/o Pollack d'Alaska, pescato con reti tra traino pelagica a divergenti), amido di patata, amido di <u>frumento</u> , sale, zucchero, olio di colza, aromi (contiene <u>crostacei</u> e <u>soia</u>), albume d' <u>uovo</u> in polvere, esaltatore di sapidità: E621. E631, E635, coloranti: E160c, E170), <u>gamberi indopacifici</u> sgucciati 5%, coloranti: E160e, E162. Acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, conservante: benzoato di sodio, acido sorbico.
ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "Antipasto mare first", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. <u>Il prodotto contiene pesce, molluschi, crostacei, glutine, soia, uova. Può contenere tracce sedano, latte, senape, solfiti</u>
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/89/CE)	Il prodotto "Antipasto mare first in cocktail", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.
PROCESSO PRODUTTIVO	I molluschi vengono congelati in acqua corretnte e cotti in acqua a 100° C; vengono poi tolettati dove necessario e tagliati a cubetti o rondelle in apposite taglierine; vengono poi marinati in frigorifero per almeno 24 ore; i prodotti precotti (surimi, mazzancolle tropicali e cozze), vengono marinati subito dopo scongelamento; dopo marinatura i vari ingredienti vengono sgrondati dalla concia e miscelati secondo le ricette, messi nei contenitori, pesati e coperti di liquido di riempimento; i contenitori vengono poi chiusi ermeticamente ed etichettati. I vassoi a loro volta vengono confezionati in cartoni.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

-pH	<= 4,5
-CBT	<=10 ⁴ UFC/gr
-lieviti e muffe	<=10 ³ UFC/gr
-batteri lattici	<=10 ³ UFC/gr
-coliformi totali	<=10 ² UFC/gr
-salmonella	assente in 25 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-odore	: tenute
-colore	: variegato, dato dal mix di colori degli ingredienti
-sapore	: delicato
-consistenza	:soda ed elastica

CONSERVABILITA'			
Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conserv.
-Vassoio plastica	concia	3 mesi	+2° +6° C
-Secchiello	concia	3 mesi	+2° +6° C

PALLETTIZZAZIONE			
Tipo confezione	Peso sgocciolato	Pezzi x collo	Strati x pallet
-Vassoio 2000 gr	1500 gr	2	12
-Secchiello 5 kg	3 kg	1	4
-Secchiello 10 kg	5 kg	1	4
-Secchio 30 kg	15 kg	1	3

*La presente scheda tecnica ha scopo puramente descrittivo, poiché gli ingredienti e la provenienza possono subire variazioni in funzione del produttore, pertanto, si rimanda ai dati riportati di volta in volta sull'etichetta adesiva, la quale contiene ogni informazione.

TABELLA NUTRIZIONALE	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	89,4 Kcal / 374,2 Kj
Grassi totali	4,6 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	8,5 g
Sale	2,07 g