



Grassi Marco srl
ESCLUSIVISTA MARCHIO ROSSI
Commercio Prodotti Ittici marinati

*Pesce marinato
dal 1906*

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO:
ANTIPASTO MARE STANDARD
(Pag.1/2)

SK TK 03-01
Ed. 1 - Rev. 1
10 Dicembre 2014

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	ANTIPASTO MARE STANDARD
ORIGINE PRODOTTO ITTICO *	Prodotto pescato nelle zone FAO: totani n. 41 e/o 87 e/o 81; polipetti n. 71 e/o 57; seppie n. 71; cozze n. 27; mazzancolle tropicali sgusciate allevate Cina
INGREDIENTI	Mix di molluschi (totano, seppie, polipetti, cozze), preparazione alimentare a base di surimi 9% (37% (pasta di pesce tritata, acqua, stabilizzante: E 452), amido di grano, addensante: amido di tapioca modificato, zucchero, sale, olio di palma raffinato, estratto artificiale di granchio 0,5% (esaltatore di sapidità: E635, stabilizzante: E415), albume d'uovo in polvere, aroma artificiale di granchio 0,1% (antiossidante: E330, stabilizzante: E415, esaltatore di sapidità: E508, E631, agente umidificante: E1520), esaltatore di sapidità: E635, colorante: E160c), mazzancolle tropicali sgusciate. Olio di girasole, aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico E 330; conservante: benzoato di sodio E 211.
PROCESSO PRODUTTIVO	I molluschi vengono scongelati in acqua corrente 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 e cozze), vengono marinati subito dopo scongelamento; dopo marinatura i vari ingredienti vengono sgrondati dalla conca e miscelati secondo le ricette, messi nei contenitori, pesati e coperti di olio; i contenitori vengono poi chiusi ermeticamente e una volta etichettati confezionati in cartoni.
ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "antipasto di mare standard", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. Il prodotto contiene molluschi, crostacei, pesce, uova, soia, glutine. Può contenere tracce di sedano, solfiti poichè lavorati nello stesso stabilimento.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/2003/CE)	Il prodotto "antipasto di mare standard", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivanti da organismi geneticamente modificati

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	
- pH	$\leq 4,5$
- CBT	$\leq 10^4$ UFC/gr
- lieviti e muffe	$\leq 10^3$ UFC/gr
- batteri lattici	$\leq 10^3$ UFC/gr
-coliformi totali	$\leq 10^2$ UFC/gr
-salmonella	assente in 25 gr



Grassi Marco srl
ESCLUSIVISTA MARCHIO ROSSI
Commercio Prodotti Ittici marinati

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO:
ANTIPASTO MARE STANDARD (Pag.2/2)**

SK TK 03-01
Ed. 1 - Rev. 1
10 Dicembre 2014

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- odore	: tenue leggermente aromatizzato dall'aceto
- colore	: variegato, dato dal mix di colori degli ingredienti
- sapore	: delicato, leggermente marinato
- consistenza	: soda ed elastica

CONSERVABILITA'

Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conservaz.
- Vaso vetro	olio	6 mesi	+ 2 ° + 6 ° C
- Vassoio plastica	olio	6 mesi	+ 2 ° + 6 ° C
- Secchiello	olio	6 mesi	+ 2 ° + 6 ° C

PALLETTIZZAZIONE

Tipo confezione	Peso sgocc.	Pezzi x collo	Colli x strato	Strati x pallet
- Vaso vetro 300 gr.	160 gr.	12	10	8
- Vaso vetro 2400 gr.	1350 gr.	4	8	3
- Vassoio 200 gr.	120 gr.	12	35	7
- Vassoio 1000 gr.	650 gr.	4	6	12
- Vassoio 2000 gr.	1350 gr.	2	6	12
- Secchiello 5 Kg	3 Kg	1	15	4

* 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 nell'etichetta adesiva, la quale contiene ogni informazione.